



Ägyptischer Brotpudding mit Nüssen

serviert mit Orangenkomott



ca. 45min



2 Personen

Om Ali (dt. Mutter von Ali) ist eine traditionelle ägyptische Süßspeise mit einer langen Geschichte. Angeblich soll die Frau eines ägyptischen Sultans ihren Köchen um 1250 den Auftrag gegeben haben, das köstlichste Dessert zu entwickeln, das man sich vorstellen kann. Die Köche hatten Erfolg - kein Wunder bei einer Kombi aus knusprigem Strudelteig, cremiger Sahne und gerösteten Nüssen. Etwas Orangenkomott dazu? Herrschaftlich!

Was du von uns bekommst

- 1 Stück Ingwer
- 2 unbehandelte Orangen
- 30g Pistazienkerne¹⁵
- 50g blanchierte Haselnusskerne¹⁵
- 40g Kokosflocken¹²
- 1 Packung Schlagsahne⁷
- 50g Rosinen¹²
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 1 Packung Strudelteig^{1,6}

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch⁷
- 75g Butter⁷
- 4EL Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform (ca. 26x16x6cm)
- Backblech und Backpapier
- 2 kleine Töpfe
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenpinsel
- Küchenreibe & Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 863kcal, Fett 51.3g, Kohlenhydrate 85.4g, Eiweiß 14.1g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 75g Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Die **1/2 des Ingwers** schälen und fein reiben. Die **Schale einer Orange** abreiben.



2. Nüsse hacken

Die **Pistazien**, die **Haselnüsse** und die **Kokosflocken** fein hacken. **Tipp:** Die **Nüsse** und die **Kokosflocken** können auch in einer Plastiktüte mit einem Nudelholz zerkleinert werden.



3. Sahne würzen

Die Butter aus dem Topf in ein kleines Schälchen gießen und beiseitestellen. Die **Sahne**, die **Rosinen**, den **Zimt**, 200ml Milch und 2EL Zucker in den Topf geben. Mit einem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann in eine Auflaufform (ca. 26x16x6cm) gießen.



4. Brotpudding vorbereiten

Die **Teigblätter** voneinander lösen und jedes **Teigblatt** lose zusammenknüllen, sodass es eine blütenartige Form hat. Die blütenartigen **Teigblätter** dicht nebeneinander in der Auflaufform verteilen, mit der 1/2 der geschmolzenen Butter bepinseln, die **Nüsse** darüberstreuen und mit der restlichen Butter beträufeln.



5. Brotpudding backen

Den **Brotpudding** ca. 20Min. im Ofen backen, bis er goldbraun und knusprig ist. Ein mit Backpapier oder Alufolie ausgelegtes Backblech unter dem **Brotpudding** platzieren, um evtl. überkochende **Flüssigkeit** aufzufangen. Je nach Ofen den **Brotpudding** ggf. nach der Hälfte der Zeit um 180° drehen. Den fertigen **Brotpudding** aus dem Ofen nehmen und ca. 5Min. abkühlen lassen.



6. Kompott zubereiten

Die **Orangen** halbieren, **eine Hälfte** auspressen. Die **übrigen Hälften** schälen und das **Fruchtfleisch** in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Orangenstücke samt Schale und Saft**, den **geriebenen Ingwer**, 2EL Zucker und 50ml Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 8-11Min. einköcheln lassen. Den **Brotpudding** mit dem **Kompott** auf Teller verteilen und servieren.