

Om Ali (Umm Ali) ist eines der beliebtesten ägyptischen Desserts für viele Ägypter. Dieses Rezept ist recht einfach, so das es problemlos zuhause nachgekocht werden kann.

Zutaten

- Strudelteig oder 5 Platten fertiger Filoteig
- 5 Becher Milch
- 2 Esslöffel Butter
- 3 Esslöffel Sahne
- ¼ Becher Haselnüsse
- ½ Becher Rosinen
- ¼ Becher Mandeln
- Zucker je nach Geschmack

Zubereitung

Den Strudelteig auf ein Backblech legen und ihn bei mittlerer Temperatur im Backofen backen bis er goldbraun und knusprig ist.

Die Haselnüsse und Mandeln auf ein kleines Backblech legen und im Ofen vier Minuten lang rösten. Danach nimmt man sie heraus und die Schalen entfernen. Die Mandeln können vorher balanciert werden. Dann können die Häute vor dem rösten einfach entfernt werden.

In der Zwischenzeit in einer antihftbeschichteten Pfanne mit Milch und Zucker erhitzen bis sie kocht und der Zucker aufgelöst ist. (Die Milch muss etwas süßer schmecken als man es mag.)

Den Strudelteig mit den Händen in mittelgroße Stücke zerrupfen und in eine Auflaufform bzw. Kasserole legen. Dazu gibt man Haselnüsse, Mandeln, und Rosinen und gießt soviel Milch darüber bis die Form zu 2/3 gefüllt ist.

Den Backofen auf die mittlere Temperatur von 200° C erhitzen. Die Auflaufform stellt man für 15 Minuten in den Ofen bis der Strudelteig beginnt, die Milch aufzusaugen und dieser allmählich aufgeht.

Die Auflaufform nun aus dem Ofen nehmen und darüber Butter und Sahne verteilen. Man stellt ihn wieder in den Ofen zurück und backt das Ganze für weitere 20 Minuten. Wenn die Oberfläche nicht goldbraun geworden ist, grillt man das Om Ali noch für zwei Minuten. Es wird heiß serviert.

Tipp: Man kann anstelle von Strudelteig oder Filoteig für Om Ali auch Blätterteig auch Blätterteig verwenden. Allerdings ist Blätterteig eine Notlösung und nicht das Original. Es schmeckt aber auch sehr gut.