Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Um Ali – Süßer Brotauflauf aus Ägypten

weitere Zutaten
Für die Verwertung von übrig geblienen Croissants, Panettone oder Ostertaube
Warme Süßspeisen
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten für 3 bis 4 Portionen:

- 5 Croissants oder ½ Panettone (ca. 375 g) oder ½ Ostertaube (ca. 375 g)
- 1 Handvoll Mandeln oder Haselnüsse
- 75 g Sultaninen
- 4 EL Kokosraspeln
- ½ l Milch oder Haferdrink
- Vanillepulver
- n.B. Vollrohrzucker
- 100 ml Sahne

Zubereitung:

Croissants bzw. Panettone bzw. Ostertaube in Stücke teilen und in eine große gefettete Auflaufform legen oder auf mehrere kleine Formen aufteilen. Mandeln oder Haselnüsse händisch oder im Zerkleinerer grob hacken und mit Sultaninen und Kokosraspeln über die Kuchenstücke streuen. Milch bzw. Haferdrink in einem Topf erwärmen, mit Vanillepulver verfeinern und je nach Geschmack mit Zucker süßen. Die heiße Milch über den Auflauf gießen. Die Kuchenstücke sollen bedeckt, die Auflaufform jedoch nicht zu voll sein, da die Flüssigkeit im Backrohr übergehen kann. Sahne steif schlagen und darüber verteilen. Den Auflauf im Backrohr bei 200°C (180°C mit Umluftfunktion) rund 20 Minuten lang goldbraun backen. Kurz überkühlen und warm servieren. Der Name dieser Speise geht auf eine frauenfeindliche ägyptische Tradition zurück, wonach Frauen in der Öffentlichkeit meistens nicht mit ihrem eigenen Vornamen, sondern als „Mutter von X“ (Name des erstgeborenen Sohnes) angesprochen werden. Um Ali bedeutet also Mutter von Ali.

Zeitaufwand: rund 30 Minuten

Tipp: Der Auflauf kann auch mit altbackenem Brot, übrig gebliebenem Toastbrot, Hefegebäck (z.B. Zopf), Resten von Kuchen und anderen weichen Backwaren zubereitet werden.