

Umm Ali

Traditionele Egyptische broodpudding



Ingrediënten: (12 personen)

- 35 vellen filodeeg
- 1,8 l melk
- 0,75 l slagroom
- 3 eieren, losgeklopt
- 6 el rozenwater
- 150 g hazelnoten, gehakt
- 150 g pistachenoten, gehakt
- 150 g amandelen, gehakt
- 300 g rozijnen
- 3 el gemalen kaneel
- Slagroom voor het serveren

Bereiding

Verwarm de oven op 160 °C

Leg de vellen filodeeg op een bakplaat en zet 15-20 minuten in de oven tot ze krokant zijn. Zet vervolgens de oven op 200 °C;

Vermeng intussen de noten met de rozijnen;

Giet de melk en de slagroom in een pan en breng langzaam tegen de kook aan op een laag vuur;

Giet er al roerend het losgeklopte ei en het rozenwater bij;

Laat het mengsel al roerend verhitten op zeer laag vuur tot het dikker wordt;

Verkruimel het afgekoelde filodeeg met je handen en strooi het om en om met het noten-rozijnenmengsel in een ondiepe ovenschaal;

Giet het melk-eimengsel erover en zet de schaal 20 minuten in de oven tot het goudbruin is. Bestrooi met kaneel en schenk nog wat extra slagroom erover en dien het op.