



Umm Ali mit Cocada Amarela



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 10 Min. Koch- + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 6523 kJ, 1559 kcal, 88,8 g Kohlenhydrate, 22,8 g Eiweiß, 91,8 g Fett, 435 mg Cholesterin, 4,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Auf zur nächsten Fusion Food Challenge: Diesmal trifft Saudi-Arabien auf Angola und es wird sweet. Wir kombinieren die beliebte Süßspeise Umm Ali mit dem leckeren angolanischen Nachtisch Cocada Amarela. Ein krosser Blätterteig-Crumble erhält ein Topping aus Kokospudding, gespickt mit Rosinen, Haselnuss- und Walnusskernen, Pistazien und Mandeln. Diese Kombi ist einfach unwiderstehlich und wartet nur aufs Nachkochen. Legt gleich los:

Step 1:

Im ersten Schritt den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Blätterteig in 3 Portionen schneiden. Dann den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit 2 EL geschmolzener Butter bestreichen und für 15 Minuten backen.

Step 2:

Im nächsten Schritt kannst du für Cocada Amarela Zucker, Milch und Nelken in einem Topf vermengen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und die Nelken herausnehmen. Nun gibst du die Kokosraspeln hinzu und vermischt alles gut. Nochmals unter Rühren ca. 10 Minuten lang köcheln lassen und dann vom Herd nehmen. Jetzt die Eier trennen und die Eigelbe verrühren. Dann rührst du in die Eigelbe etwas von dem Kokossirup. Nun die Mischung in den Topf mit dem restlichen Sirup geben und gut umrühren, bis die Masse zu einem Pudding wird. Anschließend die Masse beiseitestellen.

Step 3:

Nun den Backofen auf 180 °C Umluft stellen. Dann den Blätterteig in Stücke brechen und in der Auflaufform verteilen. Jetzt 1 EL flüssige Butter darüber träufeln und mit Zimt bestreuen. Dann gießt du den Kokospudding über den Blätterteig. Nun Rosinen, Haselnüsse, Walnüsse und die Hälfte der Pistazien darauf verteilen. In die Mitte Sahne gießen und ein paar Mandeln darauf streuen. Jetzt im Ofen für ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen mit Mandeln und Pistazien garnieren und warm servieren.

Zutaten

Für das Umm Ali:

250 g	frischer Blätterteig
3 EL	Butter
1 EL	Zimt
50 g	Rosinen
50 g	gehobelte Haselnuss-Kerne
50 g	Walnuss-Kerne
25 g	gehackte Pistazien
50 g	blanchierte und gehobelte Mandeln
100 ml	Sahne

Für das Cocada Amarela:

480 ml	Milch
200 g	Zucker
2	Nelken
200 g	Kokosraspel
6	Eigelbe

Sonstiges:

1	Auflaufform
---	-------------