Rezept

# Umm Ali

Ein Rezept von Umm Ali, am 17.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **6 EL** | Butter |
| **100 g** | getrocknete Aprikosen |
| **50 g** | Kokosflocken |
| **80 g** | Zucker |
| **100 g** | Crème fraîche |
| **400 g** | Yufka-Teig |
| | je 50 g Haselnuss- und Pistazienkerne |
| | 1/2 EL Zimtpulver |
| **800 ml** | Milch |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. 5 EL Butter zerlassen und die Teigblätter damit einpinseln. Die Blätter nacheinander auf ein Blech legen und im Backofen in 6-8 Min. kross und braun backen. Ofen eingeschaltet lassen.

2. Die Aprikosen klein würfeln, Haselnüsse und Pistazien grob hacken und mit Kokosflocken und Zimt mischen. Den Zucker in der Milch auflösen.

3. Die Teigblätter in Stücke brechen, die Hälfte davon in eine ofenfeste Form geben. Mit der Nussmischung bestreuen und restlichen Teig darauf geben.

4. Die Milch in die Form gießen und Crème fraîche darauf verteilen. Restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 20 Min. goldbraun backen.