

Pasteis de Nata

Zutaten

Teig

- 1 Packung Blätterteig (ca. 270 g)
- 1 TL Butter
- 1 TL Zimt

Füllung

- 1 Vanilleschote
- 500 ml Milch
- 3 EL Speisestärke
- 6 Eigelb (Größe M)
- 1 Bio Zitrone
- 1 Prise Salz
- 180 g Zucker

Für 1 Muffinblech (12 Stück)

Dauer: 30 min + 14 min Backzeit + 30 min Kühlzeit



Zubereitung

Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Den Blätterteig entrollen und Zimt, je nach Geschmack, auf dem Teig verteilen und etwas eindrücken. Aus dem Teig 10 Kreise à ca. 10 cm Ø ausstechen. Übrigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aufeinanderlegen, erneut ausrollen und 2 weitere Kreise ausstechen. Für die Kreise verwende ich eine kleine Schüssel. Das Muffinblech mit der Butter einfetten (auch etwas über den Rand hinaus) und die Teigkreise reinlegen, andrücken und kalt stellen.

250 ml der Milch in eine Schüssel geben und mit der Speisestärke und den Eigelben glatt rühren.

Ein Stück der Zitronenschale mit einem Schäler abschneiden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die restlichen 250 ml Milch mit Salz, Zucker, Vanillemark und Zitronenschale in einen Topf geben und vorsichtig aufkochen lassen. Die Milch-Ei-Mischung dazugießen und dabei mehrmals umrühren damit nichts anbrennt. Für ca. 10 Minuten ganz leicht köcheln lassen (aber nicht zu heiß). Die Masse wird nach und nach dickflüssiger, am Ende soll sie eine puddingähnliche Konsistenz haben. Den Topf vom Herd nehmen und die Zitronenschale entfernen.

Die Creme bis 1 cm unter den Rand in die Blätterteig-Förmchen einfüllen. Im Backrohr ca. 12-14 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Die Zeit variiert je nach Ofen. Wichtig ist dass der Blätterteig schön knusprig wird. Am besten schmecken die Pastéis de Nata wenn sie noch warm sind. In Portugal werden sie mit Staubzucker oder Zimt bestreut serviert. Bom Apetite!

Hast du das Rezept ausprobiert? Ich würde mich sehr über dein Feedback freuen!