



Eine Kleinigkeit für zwischendurch oder für die Kaffeetafel? Diese süßen Pastéis de Nata, oder auch Pastéis de Belém, sind einfach und schnell zubereitet und schmecken nach Sommer und Süden. Die Blätterteigtörtchen werden mit einem Sahne Vanille Pudding gefüllt und sind so wunderbar cremig. Die Form gelingt euch ganz leicht mit einem Muffinblech. Ein Törtchen wird übrigens Pastel de Nata genannt.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 18

TEIG VORBEREITEN

Rolle den Blätterteig aus, entferne das Backpapier und rolle ihn wieder zu einer Rolle zusammen. Rolle ihn mit den Händen etwas aus, sodass die Rolle 24 cm und die halbe Rolle 12 cm lang ist. Schneide die Rollen mit einem Faden in 12 bzw. 6 gleichmäßige Stücke. Stelle die Blätterteigschnecken bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

FÜLLUNG

Verrühre alle Zutaten für die Füllung in einem Topf klümpchenfrei. Stelle den Herd auf mittelhohe Hitze und lasse die Creme unter Rühren aufkochen. Nimm sie dann vom Herd, fülle sie um und lasse sie abgedeckt abkühlen.



Statt Zitronenabrieb kannst du auch Zitronenpaste verwenden.

PASTÉIS DE NATA:

- 1.5** Rollen Blätterteig

FÜLLUNG:

- 200 g** Milch
- 200 g** Sahne
- 40 g** Speisestärke
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Zucker
- 4** Eigelb
- 1 TL** Zitrone (Abrieb)

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor und fette Muffinbleche mit Backtrennspray.

ZUM BESTREUEN:

- 20 g** Puderzucker
- 1 Pr.** Zimt

PASTÉIS DE NATA FÜLLEN UND BACKEN

Nimm die Blätterteigschnecken aus dem Kühlschrank, drücke sie leicht flach und kleide die Muffinformen damit aus, sodass ein Rand entsteht, der gut bis zur Hälfte der Muffinform reicht. Rühre die Vanillecreme nochmal mit dem Handrührgerät oder Schneebesen durch und fülle sie dann mit einem mittleren Portionierer in die Blätterteigförmchen. Streiche die Creme glatt und backe die Pastéis de Nata im vorgeheizten Ofen nacheinander für etwa 20-25 Minuten, bis sie an der Oberfläche goldbraun sind.

PASTEIS DE NATA SERVIEREN

Nimm die Pastéis de Nata aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen, löse sie erst dann vorsichtig aus der Form. Bestreue sie zum Servieren mit Puderzucker und etwas Zimt. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!