

Rezept

des Monats

Guten Appetit!

Pastéis de Nata



Zutaten für eine Muffinform (12 Törtchen)

Für den Teig

1 Rolle Blätterteig

Für die Füllung

6 Eigelb

1 EL Speisestärke

150 g Zucker

400 ml Milch

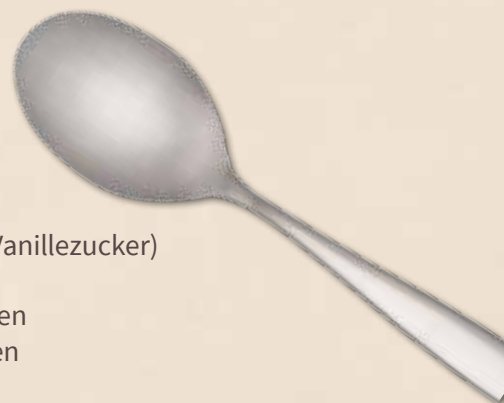
1 Vanilleschote

(oder 1 Päckchen Vanillezucker)

etwas Salz

Butter zum Einfetten

Zimt zum Bestreuen



Zubereitung

Schritt 1

Zuerst geht es an die Puddingfüllung. Dazu trennen wir 6 Eier und geben die Eigelbe in eine Schüssel. Das Eiweiß können wir für andere Rezepte verwenden oder einfrieren. Nun verrühren wir die Eigelbe mit der Speisestärke. Achtet hier darauf, dass keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Nun geben wir die Eigelbe in einen Topf, streuen den Zucker hinzu und füllen unter Rühren die Milch hinein. Anschließend halbieren wir die Vanilleschote, kratzen das Mark heraus und geben es zu unserer Füllung in den Topf. Die Schote kann übrigens mit in den Topf, man muss sie nur später herausfischen. Jetzt erhitzen wir alles vorsichtig und unter Rühren. Wenn sich die Füllung langsam eindickt, ziehen wir sie vom Herd, gießen sie in eine Schüssel und decken sie mit etwas Frischhaltefolie ab, damit sich keine Haut bildet. Anschließend stellen wir sie für 20-30 Minuten in den Kühlschrank.

Schritt 2

Nun wird der Blätterteig ausgerollt. Damit er für das Muffinblech reicht, rollen wir ihn mit einem Teigroller

oder einem Nudelholz noch etwas dünner aus (er sollte ungefähr 5 cm länger sein). Anschließend rollen wir ihn von der kurzen Seite her auf und schneiden ihn in 12 Stücke. Jetzt fetten wir die Muffinform mit der Butter ein und setzen die kleinen Blätterteigschnecken hinein. Diese ziehen wir dann so zurecht, dass sie bis an den Rand der Förmchen reichen. Falls die Füllung noch nicht abgekühlt ist, darf die Form auch noch für bis zu 10 Minuten in den Kühlschrank. Den Ofen heizen wir nun auf 250 Grad vor.

Schritt 3

Wenn die Füllung für die Pastéis de Nata abgekühlt ist, nehmen wir sie aus dem Kühlschrank und verteilen sie auf unsere 12 Blätterteigtörtchen. Die Pastéis dürfen jetzt für ungefähr 15 Minuten in den Ofen. Anschließend holen wir sie heraus und lassen sie abkühlen. Keine Angst, wenn sie etwas zusammenfallen, das ist normal.

Wenn die leckeren Törtchen abgekühlt sind, bestreuen wir sie noch mit Zimt, wie es die Portugiesen auch machen, und dürfen sie dann direkt genießen. Guten Appetit!