

Pastéis de Nata

Zutaten für 12 Stück:

1 Blätterteig
etwas Zimt

Füllung:

1 Vanilleschote
1/2 Liter Milch
3 EL Speisestärke
6 Eigelb
Prise Salz
275 g Zucker (wir empfehlen den Zucker
auf 200 g zu reduzieren)



Den Blätterteig ausrollen. In die Länge und Breite ziehen. Zimt, je nach Geschmack, auf dem Teig verteilen. Der Länge nach einrollen und die Rolle leicht flach drücken.

12 gleichmäßige Stücke schneiden und anschließend in die Ausbuchtungen des Muffinblechs geben.

Schälchen formen und das Muffinblech in den Kühlschrank stellen, während die Füllung zubereitet wird.

Das Backrohr auf 190 Grad vorheizen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

1/4 Liter der Milch zur Seite stellen und mit der Speisestärke und den Eigelben glatt rühren.

Die restliche Milch mit Salz, Zucker, Vanillemark und -schote in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dabei mehrmals umrühren.

Milch-Dotter-Mischung dazugießen und weiterrühren.

Die Füllung ist fertig, wenn sie eingedickt ist. Vanilleschote entfernen.

Vanillecreme in die mit Teig ausgelegten Formen füllen.

Im Backrohr ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

In Lissabon werden die Pastéis de Nata vor dem Servieren mit Staubzucker oder Zimt bestreut.

Bom Apetite!