

Verführerische Pasteis de Nata



Portugiesische Weihnachts-Törtchen hinter Tür Nr. 19...

Zutaten (für etwa 20 Stück)

500g Blätterteig (TK oder aus dem Kühlfach)

500 ml Sahne

150 g Zucker

Abrieb einer halben, unbehandelten Zitrone

Mark einer Vanilleschote

8 Eigelbe

2 gehäufte EL Speisestärke

Puderzucker und Zimt zum Garnieren

Zubereitung

1. Den Blätterteig auftauen (falls TK) und auf einer bemehlten Fläche ausrollen (der Blätterteig aus dem Kühlfach befindet sich bereits ausgerollt auf einem Backpapier).
2. Den ausgerollten Blätterteig nun mithilfe einer Kreisform (etwa 10 cm Durchmesser) rund ausstechen.
3. Die Teigkreise in Papier-Muffinförmchen geben und einen etwa 1-2 cm hohen Rand formen.
4. Anschließend 450 ml der Sahne zusammen mit dem Zucker, dem Zitronenabrieb und dem Mark der Vanilleschote in einen mittelgroßen Kochtopf geben und alles zum Kochen bringen.
5. Die Sahne-Zucker-Mischung etwa 10 Minuten lang köcheln lassen.
6. In der Zwischenzeit die übrige Sahne in einem kleinen Gefäß mit der Speisestärke klumpenfrei verühren.
7. Nun die Eigelbe durch ein Sieb bei schwacher Hitze dazugeben und zuletzt das Sahne-Stärke-Gemisch hinzufügen.
8. Alles etwa drei bis fünf Minuten unter stetigem Rühren köcheln lassen.

9. Den Sahnepudding vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Nun den Backofen auf 200° C vorheizen.
10. In die hohlen Blätterteigförmchen je einen Esslöffel Pudding geben und die Papierförmchen in eine Muffinbackform überführen.
11. Die Sahnnetörtchen im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen.
12. Die Pasteis aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und zuletzt mit einem Gemisch aus Puderzucker und Zimt bestreuen.