

PASTÉIS DE NATA

Zutaten

- 1 Paket Blätterteig am Stück, 400 g
- 100 g Zucker
- 1/2 dl Wasser
- 30 g Speisestärke, z.B. Maizena
- 2 dl Milch
- 1 Messerspitze [Vanillepulver](#)
- 4 Eigelb
- 1.5 dl Rahm
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

12 Kuchen oder Einzel-Muffinsförmchen, oben je ca. 7 cm breit, am Boden ca. 4 cm breit und ca. 3.5 cm hoch ausbuttern und sparsam mit Mehl ausstauben. Die Förmchen kühl stellen. Den Blätterteig zu einem Rechteck von 18 x 24 cm auswallen. Das Rechteck sparsam mit etwas Wasser bestreichen und satt zu einer Rolle aufrollen. Dann die Rolle in 12 Stücke schneiden. Mit der Anschnittseite nach oben auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und jeweils zu einer Rondelle von etwa 12 cm Durchmesser auswallen. Die vorbereiteten Förmchen damit auslegen. Die Förmchen mit dem Teig wieder kalt stellen. Für die Füllung in einer kleinen Pfanne Zucker und Wasser unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. In einer kleinen Pfanne Stärke, Milch, Vanille und Eigelbe verrühren. Dann die Masse unter Rühren aufkochen, bis sich cremig bindet. Vom Herd ziehen und den Zuckersirup unter Weiterrühren dazugiessen. Zuletzt den Rahm untermischen. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Das Ofenblech auf der zweituntersten Rille einschieben und mit aufheizen. Wichtig: Der Ofen muss sehr heiss sein, wenn die Pastéis de Nata eingeschoben werden! Die Teigförmchen aus dem Kühlschrank nehmen und jeweils 2/3 hoch mit Creme füllen. Sofort im heissen Ofen 12-15 Minuten goldbraun backen. Fertige Törtchen herausnehmen, hellere noch 3-4 Minuten länger backen.

La Cucina
TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

