Pasteis de Nata

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 18 Portionen

Blätterteig	1.5 St.
Milch	200 g
Schlagsahne	200 g
Speisestärke	40 g
Vanilleextrakt	1 TL
Zucker	100 g
Eigelb	4 St.
Zitronen	1 St.
Puderzucker	20 g
Zimt	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Schneebesen, Muffinform, Bindfaden

1. 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 eine Rolle 24 cm lang ist. Schneide eine Rolle mit einem Faden in 12 gleichmäßige Stücke und die halbe Rolle in 6 Stücke. Stelle die Blätterteigschnecken bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

2. Füllung
Verrühre die Milch mit der Sahne, Stärke, dem Vanilleextrakt, Zucker, den Eigelben und dem Zitronenabrieb 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.

Tipp: Statt Zitronenabrieb kannst du auch Zitronenpaste verwenden.

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

4. Pasteis 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 Pasteis de Nata im vorgeheizten Ofen nacheinander für etwa 20-25 Minuten, bis sie an der Oberfläche goldbraun sind.

5. Pasteis de Nata servieren

Nimm sie 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 Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	159 kcal
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	8 g