Pastel de Nata

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Zitronen	1 St.
Milch	250 ml
Zucker	5 EL
Vanillinzucker	1 TL
Zimt	
Speisestärke	2 EL
Eier	2 St.
Blätterteig	1 St.
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

1. Zitrone waschen und etwa 1 TL Schale abreiben. In einem Topf Milch, Zucker, Vanillinzucker, Zimt und Zitronenschale auf mittlerer Stufe aufkochen. In einer Schüssel Stärke mit 2 EL Wasser verrühren. Sobald die Milch kocht, Stärke unter Rühren zugeben und Topf vom Herd ziehen.

2. Eier trennen und Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eigelb mit etwas lauwarmer Milch-Masse glatt rühren. Dann restliche Milch zugeben und verrühren. Creme mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank geben.

3. Inzwischen Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Blätterteig ausrollen und in 12 gleich große Quadrate schneiden. Ein Muffinblech einfetten. Blätterteig in die Mulden legen und mit den Fingern einen Rand formen.

4. Creme auf die Mulden verteilen, Blech in den Ofen geben und ca. 15 Min. backen. Pastel de Nata vorsichtig aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und warm oder abgekühlt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	136 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	7 g