



Pasteis de Nata

(Portugiesische Cremetörtchen mit Blätterteig)

Zutaten:

1 Rolle frischer Blätterteig oder eine Packung TK Blätterteig
250 ml Schlagsahne
1 TL Mehl oder Speisestärke
1 Prise Salz
2 EL Zucker
4 Eigelb
optional das Mark einer Vanilleschote
Zimtpulver zum bestreuen

Zubereitung:

Für den Pudding die Sahne, Eigelb Mehl, Zucker und die Prise Salz in einem Topf unter Rühren mit einem Schneebesen erhitzen und **kurz** aufkochen lassen. Von der Kochstelle nehmen und etwas auskühlen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Den Blätterteig von der langen Seite her zu einer Rolle aufrollen und mit einem scharfen Messer in 16 gleich große Teile schneiden. (TK Blätterteig-Platten leicht antauen lassen, die Platte der Länge nach in 3 oder 4 Streifen schneiden und zu den Schnecken aufrollen.)

Die Rollen mit der Schnittfläche nach unten in die Förmchen setzen und zu einer Schüssel mit hohem Rand ausdrücken. In jedes Förmchen einen Esslöffel der Creme geben. Alles auf ein Blech setzen und ca. 15 - 20 Minuten backen, bis der Blätterteig knusprig ist und die Creme Farbe bekommen hat. Herausnehmen, etwas erkalten lassen und mit Zimt bestreut, am besten noch lauwarm servieren. Dieses Gebäck eignet sich zum frisch essen, da schmeckt der Blätterteig am besten!

Tipp:

Wird ein Muffinblech verwendet, den Blätterteig nur in 12 Stücke teilen! Unbedingt ein Metallblech verwenden, das leitet die Hitze besser!