

Pastéis de Nata

Die kleinen portugiesischen Törtchen wurden vor dem 18. Jahrhundert von einem Mönch kreiert. Das Eiweiße wurde zu dieser Zeit gerne zum Stärken von Kleidungsstücken wie den Hauben der Nonnen verwendet und man suchte nach Möglichkeiten, das übrige Eigelb zu verwerten. So entstand auch dieses Rezept. Das Kloster verkaufte die leckeren Törtchen und nach seiner Schließung wurde das Rezept verkauft und die Gebäcke ab dieser Zeit in einer Fabrik hergestellt.

Zutaten Für 12 Portionen (Muffinform)

1 Pk. Blätterteig
2 EL Zimt
300 ml Milch
120 g Kristallzucker
1 Vanilleschote ausgekratzt
20 g Maisstärke
2 Dotter (Gr. L)
1 Ei (Gr. L)
Etwas Staubzucker zum Bestreuen



Zubereitung

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Milch mit Zucker, Vanille und Maisstärke, Dotter und Ei in den Mixtopf geben.
10 Sek/Stufe 6 mischen

Blätterteig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen, mit etwas Zimt bestreuen und Teig der Länge nach einrollen.

In 12 gleichmäßige Scheiben schneiden. Teigscheiben mit dem Nudelholz ausrollen und in Muffinformen legen.

pudding zu 3/4 in die ausgelegten Formen geben und im Backofen ca. 20-25 Min. goldbraun ausbacken.

Danach etwas auskühlen lassen, mit etwas Staubzucker bestreuen. Noch leicht warm servieren.