

Pastel de Nata ☐

In diese kleinen Blätterteigtörtchen mit Pudding habe ich mich sofort verliebt ? obwohl ich noch nie in Portugal gewesen bin. Für mich gehören Pastel de Nata aber nach meinem ersten Genuss definitiv zu meinen absoluten Lieblingen.

Eine sehr liebe Kollegin hat dieses wunderbare Gebäck, eine Spezialität aus Portugal, zum Abschied für uns alle gebacken. Wir hatten am Sonntag im Kadewe geöffnet. Um uns den Tag zu versüßen, bringen wir uns immer wieder gerne viel zu Essen mit, das heißt natürlich immer eine Vielfalt von allen nationalen und internationalen Spezialitäten werden dann angeboten ?.

Diesmal gab es unter anderem eben die Pastel de Nata zum probieren, und ich bin heilfroh das ich mich habe überreden lassen diese zu probieren, denn eigentlich hatte ich an diesem Sonntag gar keinen Appetit auf irgendetwas ?. Mich plagten einfach ein bisschen Magenschmerzen und deshalb wollte ich so absolut garnichts probieren.

Ja, bis ich mich doch überreden lassen habe. Es war Liebe auf den ersten Biss ?. Ich kannte bislang natürlich kleine Mürbeteigtörtchen mit Pudding, das ist wiederum eine italienische Spezialität. Allerdings ist die Kombination mit dem Blätterteig einfach der Hammer ?

Die Zubereitung der Füllung ist natürlich auch ein wenig anders, weil diese mit viel Sahne und Eigelb hergestellt wird. Zum Schluss wird dann alles noch mit Puderzucker und Zimt bestäubt. Einfach nur himmlisch ?

Neugierig geworden? Hier kommt das Rezept ??

Zutaten – für 24 Törtchen in einer Muffinform

2 Rollen frischer Blätterteig

300 ml Sahne

200 ml Milch

1 Vanilleschote

Zitronenschale einer Bio Zitrone

160 g Zucker

40 g Mehl

1 Prise Salz

1 Ei

5 Eigelb

Puderzucker und Zimt zum bestäuben

Backpapier



Zubereitung

- ein Bogen Backpapier in kleine Streifen schneiden und diese kreuzweise in die Muffinform übereinander legen. So lassen sich die fertigen Törtchen besser aus der Form heben
- den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, aber noch in der Packung lassen
- von einer Bio Zitrone mit einem Sparschäler ein paar Streifen abschälen.

- Vanilleschote längs aufschneiden und Mark auskratzen
- die Sahne und Milch mit der Zitronenschale, Vanilleschote und dem Markt in einem Topf erhitzen. Kurz vor dem kochen vom Herd nehmen und die Zitronenschale und Vanilleschote entfernen
- das Mehl mit dem Zucker und der Prise Salz vermischen
- nun die Milch zumkochen bringen, das Mehlgemisch dazugeben und kräftig rühren. Kurz aufkochen, dann von der heißen Platte ziehen und etwas abkühlen lassen
- den Blätterteig ausrollen und jeweils 12 Kreise ausstechen. Den Teig in die Muffinformen verteilen und am Rand hochziehen
- den Ofen auf 250°C Umluft vorheizen
- nun die Eigelbe mit dem Ei sehr schaumig schlagen, bis eine schaumige hellgelbe Masse entsteht
- ein kleines bisschen der ein wenig abgekühlten Sahne, Milchmasse mit den Eiern verrühren. Dann alles miteinander verrühren
- den warmen Pudding in die vorbereiteten Förmchen gießen. Bitte nur 3/4 füllen
- beide Muffinformen in den heißen Ofen schieben und ca. 10 Minuten backen. Nach 5 Minuten unbedingt am Ofen bleiben und die Törtchen beobachten, sie werden sehr schnell dunkel
- die Törtchen sollten hoch aufgehen und schöne braune Stellen bekommen
- aus dem Ofen nehmen und nach spätestens 10 Minuten die Törtchen aus der Form heben und auf dem Gitter auskühlen lassen, denn sonst wird der Blätterteig weich und pappig
- zum Schluss mit Puderzucker und Zimt bestäuben

So, und jetzt einfach nur genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??



LG Tina ♥

