

Hier und heute



Pastéis de Nata

Die beliebten Vanille-Puddingtörtchen Pastéis de Nata sind ein portugiesischer Törtchenklassiker und lassen sich ganz leicht selbst machen. Wie einfach das ist, zeigt uns Konditormeister Marcel Seeger.

Das Rezept

Pastéis de Nata

von Marcel Seeger für 12 Stück

Zutaten

- 250 g Blätterteig aus dem Kühlregal
- 250 ml Milch
- 30 g Mehl, Typ 550 oder 405
- 150 g brauner Zucker
- 125 ml Wasser
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- nach Belieben Schalenstücke einer Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 3 Eigelbe (Größe L)

Zubereitung

Die Muffinform gut ausbuttern und den Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen. Den Blätterteig aus der Verpackung nehmen und ausbreiten. Mit einem runden Ausstecher von circa 10 cm Durchmesser Kreise ausstechen und mit diesen Teigstücken die Muffinform-Mulden auslegen.

Von der Milchmenge 75 ml abnehmen und diese mit dem Mehl glatt rühren. Die restliche Milch in einen Topf geben und mit Zimt, Salz und den Zitronenschalenstücken aufkochen. Das angerührte Mehl zu der kochenden Milch geben und unter Rühren einen Pudding herstellen. Den Pudding in eine Schüssel umfüllen und beiseite stellen.

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen und circa 3 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Zuckerlösung langsam rührend in den Pudding geben und glatt rühren. Jetzt den Pudding durch ein Sieb geben, um die Zitronenschalen aufzufangen. Die Eigelbe nach und nach unter den passierten Pudding rühren. Den Pudding zu Dreiviertel in die vorbereiteten Muffinformen mit dem Blätterteig geben und alles im vorgeheizten Backofen circa 18 bis 20 Minuten goldbraun ausbacken.

Nach dem Backen das Gebäck in der Form auskühlen lassen und dann vorsichtig entnehmen. Zur Dekoration die Pastéis de Nata mit etwas Puderzucker besieben und darauf eine kleine Prise gemahlene Zimt geben.