



Pasteis de Nata

Portugiesische Cremetörtchen mit Blätterteig

Zutaten:

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

Zimtpulver zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Pudding 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 lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Frischen Blätterteig von der langen Seite her zu einer Rolle aufrollen und mit einem scharfen Messer in 16 gleich große Teile schneiden. Tiefgekühlten Blätterteig leicht antauen lassen. Die Platten der Länge nach in drei oder vier Streifen schneiden und zu 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 circa 15 bis 20 Minuten backen, bis der Blätterteig knusprig ist und die Creme etwas Farbe bekommen hat. Herausnehmen, etwas erkalten lassen und mit Zimt bestreut noch lauwarm servieren.

Tipp:

Bei Verwendung eines Muffinblechs den Blätterteig nur in zwölf Stücke teilen! Unbedingt ein Metallblech verwenden, das leitet die Hitze besser!