



Portugiesische Vanillecreme-Törtchen

Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (ergibt circa 12 Stück):

Teig

2 Rollen Blätterteig (je circa 275 g)
30 g weiche Butter

Vanillecreme-Füllung

100 ml Wasser
150 g Zucker
1 Zimtstange
1 Prise Salz
Schale von 1 Bio-Zitrone
30 g Speisestärke
300 ml Vollmilch
4 Eigelb
1 Vanilleschote (oder 1 Päckchen Vanillezucker)

Sowie

2 EL Puderzucker
1 TL gemahlener Zimt

Zubereitung (circa 60 bis 70 Minuten):

Die Blätterteigrollen aus dem Kühlschrank nehmen, entrollen und ganz dünn mit etwas weicher Butter bestreichen. Die Teigbahnen von der kürzeren Seite her von unten nach oben gleichmäßig aufrollen und danach in jeweils sechs gleich dicke Scheiben schneiden, sodass aus den zwei Blätterteigrollen mindestens zwölf Teiglinge entstehen.

Kleine Tarteförmchen (oder Muffinformen) leicht mit Butter einfetten. Jede Teigportion mit der Schnittfläche nach oben in die Förmchen legen und mit den Daumen von der Mitte nach außen flachdrücken, bis ein dünner Boden entsteht. Der Teigrand kann leicht über die Förmchen hinausragen. Alle zwölf Förmchen auf diese Weise befüllen und bis zur weiteren Verwendung kaltstellen.

Für die Vanillecreme Wasser, Zucker, Zimtstange und eine Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Von der unbehandelten Bio-Zitrone ein paar Streifen der Schale abschälen und dazugeben. Etwa fünf Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit in einem zweiten Topf die Speisestärke mit Vollmilch glattrühren und das heiße Zuckerwasser durch ein Sieb zur Milch gießen. Unter ständigem Rühren einmal aufkochen, bis die Stärke die Milch bindet. Den Herd ausschalten und die Mischung etwas abkühlen lassen.



Dann die Eigelbe mit dem Mark einer Vanilleschote (alternativ: Vanillezucker) vorsichtig zur Milch-Zucker-Mischung geben und ein bis zwei Minuten rühren, bis sich die Vanille verteilt hat und eine glatte Creme entstanden ist.

Die Vanillecreme gleichmäßig in die vorbereiteten Teigförmchen füllen, dabei jedes Förmchen nur bis zu zwei Dritteln befüllen, da die Creme beim Backen noch leicht aufgeht.

Die gefüllten Förmchen in der Heißluftfritteuse, je nach Größe des Geräts und der Formen, in mehreren Durchgängen bei 200 Grad circa zwölf Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist und die Oberfläche der Puddingfüllung dunkle karamellisierte Flecken zeigt. (Alternativ im Ofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze für circa zwölf bis 15 Minuten backen.)

Die Vanillecreme-Törtchen etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus den Formen herauslösen. Puderzucker mit gemahlenem Zimt vermischen und die warmen Puddingtörtchen damit bestäuben. Sie können warm oder kalt serviert werden.

Nährwerte pro Stück:

325 kcal – 21 g Fett – 5 g Eiweiß – 30 g Kohlenhydrate