

## Pastéis de Nata

Die traditionelle Süßspeise aus Portugal wurde für Leo, Julius, Deniz, Rouven und Jannis zum Lieblings-Nachtsch! Leo und Jannis haben die kleinen Pudding-Törtchen sogar selbst gebacken. In Portugal werden die Törtchen auch „Pastéis de Belém“ genannt, nach einem Vorort Lissabons.

Das Originalrezept der portugiesischen „Pastéis de Nata“ ist übrigens streng geheim - aber dieses hier können wir euch verraten!

### Zutaten für 12 Stück

- 1 Packung Blätterteig (aus dem Kühlregal, ca. 275 g)
- 1 Ei (Größe L)
- 2 Eigelb (Gr. L)
- 150 g Zucker
- 2 EL Speisestärke
- 20 g Weizenmehl (Typ 405)
- 400 ml Vollmilch
- Puderzucker und Zimt zum Bestreuen



### Zubereitung:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Den Blätterteig Raumtemperatur annehmen lassen und Kreise ausstechen. Die Kreise in eine gefettete Muffinform legen.

Puddingfüllung zubereiten: Ei, Eigelbe, Zucker und Speisestärke mit einem Schneebesen in einem Topf verrühren. Nach und nach die Milch hinzufügen und glattrühren.

Den Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Masse dicklich wird und blubbert. Dann sofort in eine Glasschale gießen und mit Frischhaltefolie abdecken. Sonst bildet sich eine Puddinghaut.

Jeweils ca. 2 -3TL des Puddings in die Mulden der Törtchen füllen und das Muffinblech für ca. 20 Minuten in den Ofen geben. Die Puddingtörtchen sollten goldgelb gebacken sein und dürfen sich leicht bräunlich verfärben!

Wer mag, kann die noch lauwarmen Törtchen mit Zimt und Puderzucker bestreuen – und dann direkt servieren!

Guten Appetit!