

Natas-Törtchen

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 180g Zucker
- 35g Mehl
- 500g Vollmilch
- 1 Teelöffel Zimt (nach Geschmack anpassen)
- 6 Eigelb
- 300g Blätterteig
- 20g Butter
- 15g Puderzucker

Préparation

1. Mit den letzten Woche hergestellten Blätterteig-Törtchen hatte ich Reste von Blätterteig, also dachte ich, es wäre der perfekte Zeitpunkt, um Pasteis de nata zu machen!
2. Sie kennen wahrscheinlich diese kleinen, im Ofen gebackenen Cremetörtchen, eine der bekanntesten portugiesischen Spezialitäten: knuspriger Blätterteig gefüllt mit einer Creme, die mit Zitrusfrüchten und Zimt aromatisiert ist, die perfekte Leckerei, um ein gutes Essen abzuschließen!
3. Ich habe dieses Rezept spontan gemacht und hatte keine Pasteis-Form, also habe ich Muffinformen verwendet; das Ergebnis wäre wahrscheinlich besser gewesen (mit besser gebackenem Teig) in echten Formen, aber wenn Sie sich nicht für ein einziges Rezept ausstatten möchten, ist es möglich, sie ohne zu machen. Material : Pasteis de nata Formen Zutaten : Ich habe den Zimt von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Zubereitungszeit : Für 18 Pasteis de nata : Die Creme : Zucker Mehl Vollmilch Die Schalen von 1 Zitrone Vanillepulver (optional) 1 Teelöffel Zimt (nach Geschmack anpassen) 6 Eigelb Lösen Sie das Mehl kalt mit etwas Milch auf, um eine homogene und klumpenfreie Mischung zu erhalten.
5. Erhitzen Sie die restliche Milch mit den Schalen, dem Zimt und der Vanille.
6. Wenn die Mischung heiß ist, fügen Sie das Mehl hinzu, mischen Sie gut und stellen Sie es wieder auf den Herd.
7. Lassen Sie es bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken, wie bei einer Puddingcreme.
8. Wenn die Mischung eingedickt ist, fügen Sie die Eigelbe außerhalb des Feuers hinzu und rühren Sie ständig weiter.
9. Der Blätterteig & das Backen : Blätterteig Butter Puderzucker Rollen Sie den Blätterteig auf eine Dicke von 2mm aus.
10. Schmelzen Sie die Butter und streichen Sie sie mit einem Pinsel darüber, dann bestreuen Sie sie mit Zucker.
11. Dieser Schritt ist optional, sorgt aber für einen knusprigeren/karamellisierten Teig.
12. Rollen Sie den Teig zu einer Rolle und schneiden Sie Stücke von 1 bis 1,5 cm Dicke ab und drücken Sie sie in die Pasteis-Formen (oder wie ich, in Muffinformen).
13. Füllen Sie die Teigböden mit der Creme und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 210°C für 15 bis 20 Minuten.
14. Stürzen Sie die Törtchen und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen, bevor Sie sie mit Zimt bestreuen und genießen!