EMMEN CENTER

PASTEL DE NATA

Diese Blätterteig-
törtchen sind mit einer
Puddingcreme gefüllt
und gelten – auch
international – als die
bekannteste portugiesi-
sche Spezialität.

Für die Zubereitung benötigen Sie:

500 g	Blätterteig
500 ml	Milch
60 g	Mehl
500 g	Zucker
250 ml	Wasser
1	Zimtstange
	Schale einer Zitrone
7	Eigelb

1)
Förmchen mit dem Blätterteig dünn auslegen, bis ganz hoch an den Rand. Förmchen auf ein Backblech stellen. Das Mehl und etwas Milch in einen kleinen Topf geben, mit dem Schneebesen gut verrühren. Den Rest der Milch in einen Topf giessen, die Zitronenschale und Zimtstange hinzugeben.

2)
Sobald die Milch aufkocht, das Mehl-Milch-Gemisch unter Rühren hinzufügen. Weiter unter kleiner Flamme für ein paar Minuten köcheln lassen, ständig rühren, bis eine pudding-ähnliche Masse erreicht wird.

3)
Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben. Aufkochen und für 3 Minuten köcheln lassen – dabei immer wieder umrühren. Die Zuckerlösung langsam in die Puddingmasse einrühren. Die Masse durchsieben – eventuelle Mehl-Zucker-Klumpen, die Zimtstange und die Zitronenschale sollen nicht hineingelangen! Die Eigelb hinzufügen und nochmal gut vermischen.

4)
Nun die Masse in die Förmchen füllen, so dass diese zu dreiviertel gefüllt sind. Im Ofen bei 250 Grad für 17 Minuten backen. Die fertigen Blätterteigtörtchen können mit etwas Zimt oder Puderzucker bestreut werden.