

Pasteis de Nata

ZUTATEN 1 Rolle frischer 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. Die Rollen mit der Schnittfläche nach unten in Backförmchen 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: Unbedingt ein Metallblech verwenden, da es die Hitze besser leitet.

Rezept unter zdf.de. Von Jeanette Marquis – Modedesignerin, Marmeladenqueen und Experte für Feines und Süßes.