

Portugal

Pasteis de Nata – Portugiesische Vanilletörtchen

Für 12 Stück:

1 TL Butter
1 Packung (270 g) frischer Blätterteig
2 EL Mehl
1 Vanilleschote
1/2 l Milch
275 g Zucker
Salz
1 Ei + 5 Eigelb (Gr. M)
12 TL brauner Zucker



Und so wird's gemacht:

Fetten Sie das Muffinblech ein und entrollen Sie den Teig auf eine Größe von etwa 25 x 45 cm. Nun stechen Sie aus dem Teig 10 Kreise mit einem Durchmesser von je 10 cm aus. Die übriggebliebenen Reste des Teigs legen Sie auf ein wenig Mehl übereinander und stechen nun noch 2 Kreise aus. Legen Sie die Teigkreise in die Muffin-Formen, drücken Sie sie am Rand fest und stellen Sie das Ganze kalt.

Heizen Sie Ihren Ofen vor. (E-Herd: 225 °C / Umluft: 200 °C).

Schneiden Sie die Vanilleschote ein und kratzen Sie das Mark heraus. Nun kochen Sie die Vanilleschote mit Milch und einem 1 TL Butter auf und entfernen die Schote. Mischen Sie Zucker, 2 EL Mehl und eine Prise Salz

und vermengen Sie das Ganze mit der kochenden Milch. Lassen Sie die Milch nochmal aufkochen. Verquirlen Sie Vanillemark, Ei und Eigelb. Rühren Sie 2-3 EL des heißen Milchgemischs unter die Creme, um danach auch die übrige Menge der Creme unterzurühren.

Verteilen Sie die Creme in die Muffin-Formen und lassen Sie das Ganze im Ofen 10-12 Minuten backen. Im Anschluss bestreuen Sie die Törtchen jeweils mit einem Teelöffel braunem Zucker, der nun mit einem Küchengasbrenner oder unter einem heißen Grill karamellisiert wird.

Lassen Sie die Vanilletörtchen etwa 10 Minuten abkühlen und nehmen Sie sie dann aus der Muffin-Form. Servieren Sie die Vanilletötchen lauwarm oder kalt.

Bom apetite!

