

## Pastéis de Nata - Portugiesische Puddingtörtchen

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

12  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 10 Stück

1 Päckchen Blätterteig aus dem Kühlregal  
200 ml Sahne  
50 ml Vollmilch  
80 g Zucker  
1 Teelöffel Speisestärke  
1 Teelöffel Zitronenschale o. Zitro-Back  
1/2 Teelöffel Vanillearoma  
6 Eigelb  
2 Esslöffel Puderzucker  
1/2 Teelöffel Zimt

Für Pastéis de Nata gilt: Eins ist nicht genug! Im 17. Jahrhundert von Mönchen in Lissabon erfunden, erobern die kleinen Puddingtörtchen unaufhaltsam die Welt. Zunächst war ich skeptisch als mir mein Herzbub dieses einfache Rezept nicht ganz uneigennützig von seinem Lissabon-Trip mitbrachte: Sahnepudding in Blätterteig - nicht wirklich aufregend. Weit gefehlt! Ein Bissen von dieser knusprig-cremigen Kreation und die Sucht hatte mich gepackt. Schwupps, war schon das zweite verputzt und ein Portugal-Trip ist auch schon gebucht.

### Der große Mythos ums kleine Törtchen

Das Urrezept der Sahnetörtchen ist so geheim, dass es bis heute von nur drei Konditoren in Belém, der Wiege der Pastéis, hinter verschlossenen Türen angerührt wird. Dort wird der Blätterteig natürlich auch noch handgemacht. Da das aber eine endlos lange Prozedur und die Qualität aus dem Kühlregal mittlerweile wirklich überzeugend ist, kannst du dir ausnahmsweise mal mit einem Fertigprodukt aushelfen. Der eigentliche Gaumenschmeichler in diesen Teilchen ist ja außerdem die Sahnecreme, und die wird in diesem Rezept frisch eingekocht.

In superschnellen 15 Minuten sind die Puddingtörtchen fertiggebacken und lauwarm bereit, dir die Sinne zu vernebeln. Mein Rezept umgibt zwar kein Mythos, zaubert euch aber ganz sicher auch ein breites Lächeln ins Gesicht!

- 1 -

Den Blätterteig 10 Minuten vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen. Muffinförmchen einfetten.

- 2 -

Den Teig ausrollen und mit einem Glas 10 Teigkreise mit ca. 10 cm Durchmesser ausstechen.

## Pastéis de Nata - Portugiesische Puddingtörtchen



- 3 -

Muffinförmchen mit dem Teig auskleiden.



- 4 -

Eier trennen und das Eigelb auffangen. Sahne mit Milch, Eigelb, Zucker, Vanillearoma und Zitronenschale langsam aufkochen. 2 Esslöffel abnehmen und in einer Tasse gut mit der Speisestärke verrühren. Wenn die Sahne-Milch-Mischung kocht, Speisestärke langsam zugeben und solange rühren bis es eindickt. Pudding vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.



- 5 -

Pudding gleichmäßig auf die Teigförmchen verteilen und bei 250 °C 10-12 Minuten backen bis sich dunkle Stellen auf der Oberfläche bilden. Mit Puderzucker und Zimt bestreut servieren.

