

Vegane Pastéis de Nata mit Paranussmilch

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten 10 Stück

Für die Paranussmilch

200 ml gefiltertes Wasser
12 g Paranüsse

Für die Törtchen

1 Rolle veganer Blätterteig
4 Teelöffel Speisestärke
30 g Rohrzucker
2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Msp. Kurkuma
1 Msp. Zimt
1 Prise(n) Salz

Zum Garnieren

1 Teelöffel Zimt
2 Esslöffel gehackte Paranüsse

Besonderes Zubehör

Mandelmilchbereiter

diesem Grund habe ich vegane Pastéis de Nata kreiert, die mit **buttriger Paranussmilch** zubereitet werden. Noch etwas Zimt darüber und ein paar gehackte Paranüsse - und schon kann das große Naschen beginnen.

- 1 -

Für die Paranussmilch gefiltertes Wasser in den Mandelmilchbereiter füllen und Paranüsse in die Mahlkammer geben. Nuts Mode und die gewünschte Menge auswählen und starten.

- 2 -

Für den Pudding 4 EL Paranussmilch mit Speisestärke verrühren. Restliche Paranussmilch in einem Topf erhitzen. Rohrzucker, Vanilleextrakt, Kurkuma, Zimt, Salz und Speisestärke einrühren, bis der Pudding andickt. Topf vom Herd nehmen und beiseitestellen.

- 3 -

Für die Törtchen Ofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Blätterteig ausrollen, Kreise (ca. 10 cm) ausstechen und Muffinform damit auskleiden. Pudding in den Teig füllen und im heißen Ofen 15- 20 Minuten goldbraun backen.

Pastéis de Nata - wer kann den kleinen portugiesischen Puddingtörtchen schon widerstehen? Ich nicht und meine Freunde auch nicht. Da sich viele in meinem Bekanntenkreis jedoch rein pflanzlich ernähren, möchte ich ihnen diese süße Sünde nicht vorenthalten. Aus