



Marcos

Pastel de Nata

Pastéis de Nata sind kleine, himmlisch cremige Törtchen mit knusprigem Blätterteig – ein Klassiker aus Portugal für Marcos Lopes-Estevao, Vertriebscontroller bei den Stadtwerken Langen. Auch wenn sie „Nata“ heißen (Sahne), kommt meist keine Sahne hinein sondern Milch.



Zutaten

500 ml	Vollmilch
150g	Zucker
5	Eigelb
	Wasser
	Zitronenschale
	Zimtstange
40g	Mehl
	Blätterteig (aus dem Kühlregal)

Tipps:

- › Knuspriger Teig + cremige Füllung = perfekt.
- › Zu fest? Kürzer backen.
- › Zu flüssig? Länger backen.
- › Am besten schmecken sie frisch aus dem Ofen.

Anleitung

1. Die Creme

Zuckersirup: Zucker mit Wasser vermischen, erhitzen, nicht rühren, 3 Min. leicht kochen lassen, abkühlen.

Milchcreme: Mehl in etwas kalter Milch glattrühren. Restliche Milch mit Zitronenschale & Zimt erhitzen. Heiße Milch zur Mehlmischung geben, ständig rühren. Kurz aufkochen, bis sie andickt.

Finale Creme: Milchcreme 10 Min. abkühlen lassen, Sirup langsam einrühren. Dann Eigelb unterrühren. Durch Sieb passieren.

2. Blätterteig vorbereiten

Rechteckigen Teig leicht befeuchten und zu einer Rolle aufrollen. Rolle 5–10 Min. ins Gefrierfach (optional). In ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, senkrecht in Förmchen stellen. Mit feuchtem Daumen von der Mitte aus hochdrücken und Formen auskleiden. Förmchen 10 Min. kühlen.

3. Backen

Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) gut vorheizen (mind. 20 Min.). Förmchen zu 2/3 mit Creme füllen. Ca. 10–12 Min. backen, bis die Oberfläche schwarze Flecken bekommt. Leicht abkühlen lassen – lauwarm servieren.

Bom appetite!



Dieses Rezept finden

Sie auch online:

zusamme.de/rezepte