

Pasteis de Nata von Sandra. Aus dem Portugal-Urlaub im März 24



ZITRONENPUDDINGTEILCHEN AUS PORTUGAL

Zutaten für 24 Pasteis de Nata:

500 Gramm Blätterteig aufgetaut

500 ml Milch (Vollmilch aber Hafermilch geht auch)

60 Gramm Mehl Typ 550 oder feiner

300 Gramm Zucker (idealerweise feiner, brauner Zucker)

250 ml Wasser

1 Zimtstange (optional)

Schale einer Zitrone (bio, möglichst große Stücke, wird am Ende wieder rausgefischt)

7 Eigelb oder 6 von größeren Eiern

Deine Backausrüstung:

24 festere Förmchen (es gibt spezielle Pastel de Nata Backförmchen zu kaufen, geht aber auch mit Muffinförmchen)

2 kleine Töpfe

Sieb

Schüssel, idealerweise mit Ausgießer

Schneebesen

Backofen

Zubereitung:

Förmchen mit dem Blätterteig dünn auslegen, bis ganz hoch an den Rand. Förmchen auf ein Backblech stellen.

Das Mehl und etwas Milch in einen kleinen Topf geben, mit dem Schneebesen gut verrühren.

Den Rest der Milch in einen Topf geben, die Zitronenschale und Zimtstange hinzu geben.

Sobald die Milch aufkocht, das Mehl-Milch-Gemisch unter Rühren hinzufügen.

Weiter unter kleiner Flamme für ein paar Minuten köcheln lassen, ständig rühren, bis es eine puddingähnliche Masse ist.

Zeit, den Ofen vorzuheizen: Blätterteig braucht viel Hitze, 230 Grad (Umluft)

Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben. Aufkochen und für 3 Minuten köcheln lassen – dabei immer wieder umrühren

Die Zuckerlösung langsam in die Puddingmasse einrühren.

Die Masse durchsieben – eventuelle Mehl-Zucker-Klumpen, die Zimtstange und die Zitronenschale sollen nicht in die Pasteis de Natas gelangen!

Die Eigelb hinzufügen und nochmal gut vermischen

Fülle nun die Masse in die Förmchen, so dass diese zu 3/4 gefüllt sind.

Bei 250 Grad für 17 Minuten backen. Sie dürfen oben schon etwas dunkel sein.

Die fertigen Pasteis de Natas kannst du mit etwas Zimt oder Puderzucker bestreuen.