



Portugiesische Törtchen mit Vanillefüllung



Zutaten

Menge

1 EL	Butter
140 g	Zucker
1 EL	Mehl
1 gehäufter EL	Speisestärke
1	Vanilleschote
200 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 Rolle	Blätterteig
6	Eigelbe
1	Zimtstange
300 ml	Sahne

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Törtchen

Zubereitungszeit: 1 Std.

pro Portion: 1215 kJ, 290 kcal, 23,2 g Kohlenhydrate, 3,89 g Eiweiß, 20,5 g Fett, 172 mg Cholesterin, 0,32 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Du hast Lust auf ein bisschen Urlaubsfeeling? Dann geht die Reise für dich heute nach Portugal! Denn die portugiesische Küche ist super vielfältig und bietet neben herzhaften Gerichten auch ganz viele süße Speisen. Ein echter Klassiker sind Pastéis de Nata! Pastéis de Nata sind kleine Blätterteigtörtchen mit einer süßen Puddingfüllung mit Vanille. Die kleinen Törtchen sind wirklich super schnell gemacht und schmecken mega lecker! Probiere unsere Pastéis de Nata unbedingt einmal selbst aus! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche so weit ausrollen, sodass sich die Größe um 1/3 vergrößert. Dann den Teig an der kürzeren Seite aufrollen und etwa 3 cm dicke Scheiben abschneiden, sodass 12 Stücke entstehen. Ein Muffinblech oder 12 kleine Förmchen gut einbuttern und mit 2 Esslöffeln Zucker ausstreuen. Dann kannst du die Teigschnecken hineindrücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Teig stellst du für 10 Minuten kalt.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Eigelbe mit der Speisestärke in einem Topf verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Die Milch und die Sahne langsam einrühren und 120 g Zucker dazugeben. Nun die Vanilleschote auskratzen und samt Mark, Zimtstange und einer Prise Salz in die Milchmischung geben. Jetzt erhitzt du die Masse langsam bei mittlerer Hitze. Dabei ständig rühren, bis die Masse beginnt einzudicken. Dann kannst du sie vom Herd nehmen, in einen Messbecher füllen, die Vanilleschote entfernen, mit Frischhaltefolie abdecken und für ca. 30 Minuten kaltstellen.

Step 3:

Den Backofen heizt du auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vor. Wenn der Backofen heiß ist, kannst du die Puddingmasse in die Teigmulden füllen. Im Backofen für ca. 15 Minuten backen. Die Backzeit variiert je nach Backofen stark.