

Pastéis de Nata

Diese Köstlichkeit ist DAS Vorzeigegebäck aus Portugal. Pastéis de Nata („Nata“ ist die Sahne) sind kleine Blätterteig-Törtchen mit einer köstlichen Puddingcreme-Füllung. Angeblich wurden sie im 18. oder 19. Jahrhundert von Mönchen in einem Kloster in Belém (gehört heute zu Lissabon) erfunden. Deshalb sind sie auch bekannt unter dem Namen „Pastéis de Belém“. Als das Kloster geschlossen wurde, haben die Mönche das Rezept an eine Zuckerraffinerie verkauft. Und ab da wurden die Puddingtörtchen in Konditoreien verkauft und über die Jahre in die Welt hinausgetragen.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 16 Min. · Gesamtzeit 46 Min. · 12 Portionen

Zutaten

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
Butter für die Form und den Blätterteig
450 ml Sahne
4 Eigelbe
1 EL Maisstärke
100 g Zucker
Puderzucker zum Bestäuben
Zimt nach Geschmack

Zubereitung

1. Holt zuerst den Blätterteig aus dem Kühlschrank und gebt ihm ein paar Minuten Zeit, um fast Zimmertemperatur anzunehmen.
2. In der Zwischenzeit kümmert ihr euch um den Pudding. Gebt 450 ml Sahne, 4 Eigelbe, 1 EL Maisstärke und 100 g Zucker in einen Topf, verrührt alles mit einem Schneebesen und lasst das Ganze vorsichtig aufkochen. Sobald die Masse andickt (bitte immeriterrühren), lasst ihr sie noch für wenige Sekunden leicht köcheln und stellt den Herd dann aus.
3. Holt jetzt den Blätterteig aus der Packung, pinselt ihn mit ein wenig Butter ein und schneidet ihn dann mit einem Messer in 12 gleichgroße Stücke.
4. Nehmt eine Muffinform und pinselt alle 12 Förmchen gut mit Butter ein. Dann legt ihr jedes Förmchen vorsichtig mit einem Stück Blätterteig aus. Zum Schluss verteilt ihr die Puddingcreme gleichmäßig auf die Förmchen.
5. Die Pastéis de Nata werden jetzt ca. 16 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze gebacken. Danach lasst ihr sie ein wenig abkühlen und bestäubt sie mit Puderzucker bzw je nach Geschmack mit ein wenig Zimt. Am besten genießt ihr die Pastéis de Nata warm. Denn dann schmecken sie einfach nur köstlich!