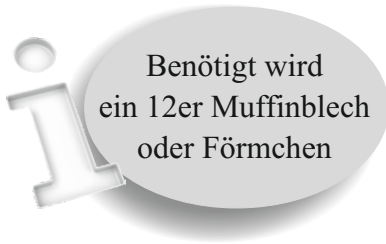


PASTÉIS DE NATA

- 1 Rolle Blätterteig backfertig aufgerollt aus der Kühl-/Frischtheke
 - 250 ml Milch
 - 75 gr. Zucker
- 1/2 TL Speisestärke
- 1 TL gesiebttes Mehl
 - 4 Eigelbe (L)
- Fett für die Muffinform

Optional:

gesiebter Puderzucker
und Zimt zum Bestäuben!



Backofen vorheizen:

250° Ober-/Unterhitze
220° Umluft

Backzeit:

10 - 15 Minuten

Die Blätterteigplatte (Raumtemperatur) aufrollen, quer halbieren, so dass man zwei gleich große Platten erhält. Diese passgenau aufeinander legen. Mit einem Nudelholz auf die doppelte Größe ausrollen. Von einer kurzen Seite her eng aufrollen und in 12 Scheiben schneiden. Diese auf die doppelte Größe des Durchmessers der Muffin-Mulden ausrollen. Diese leicht einfetten. Mit dem Teig auslegen. Der Rand sollte bedeckt sein.

Nun die Cremefüllung zubereiten:

Die Milch erhitzen, Zucker, Stärke und Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Nach und nach die Eigelbe mit einem Kochlöffel !!! einarbeiten. Dabei keinen Schaum schlagen und nicht ins Kochen geraten lassen, da die Masse ansonsten gerinnt.

Die Creme (sie wird nach dem Abkühlen fest) in die Förmchen verteilen. Nicht über den Teigrand hinaus arbeiten. Im vorgeheizten so lange backen, bis sie etwas gebräunt sind. Auskühlen lassen!

Vorm Servieren mit Puderzucker und Zimt al gusto bestreuen und genießen.

Kleine portugiesische

Puddingförtchen