

Pasteis de Nata

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen

10

Zubereitung

- 1 Vanilleschote
- 400 ml Milch
- 2 EL Maisstärke
- 115 g Zucker
- 1 Ei
- 2 Eigelb

Vanilleschote auskratzen und zusammen mit der Milch, der Maisstärke, dem Zucker, dem Ei und den Eigelben in einen Topf geben und mischen. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren kochen, bis die Masse andickt. Pfanne von der Herdplatte nehmen unditerrühren.

Pudding in eine Schüssel geben und die Oberfläche mit Kontakt mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bilden kann. Pudding im Kühlschrank ca. 2 Stunden abkühlen lassen.

- 1 Blätterteig, rechteckig, 32 × 44 mm

Garraum auf 190 °C mit Heissluft (vor)heizen

Aluminium-Förmchen auf das Kuchenblech geben, mit Backtrennspray besprühen.

Blätterteig von der langen Seite her einrollen und in 10 Stücke schneiden.

Blätterteigschnecken mit der Hand flach drücken und zu Rondellen auswallen. Diese in die Förmchen geben und mit dem ausgekühlten Pudding füllen. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft 190 °C während 25 Min.

Tipps

Tartlettes können auch fertig gekauft werden.



Zubehör

Kuchenblech

10 Aluminium-Förmchen

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

