



# Pastel de nata

★★★★★



Kochzeit  
ca. 60 Minuten



Portionen  
12

## Zutaten

**12** kleine Förmchen für Pastel de Nata oder 1 Muffen-Blech mit 12 Mulden  
Butter

**600** g Blätterteig (Fertigprodukt aus dem Kühlregal)

**30** g Speisestärke

**250** ml Milch

**1** Stück Bio-Zitronenschale

**1** Vanilleschote

**150** g Zucker

**4** Eigelb (Eier: Größe L)

## Anweisung

- 1 Die Förmchen für Pastel de Nata (oder die Muffin-Mulden) mit Butter ausstreichen.
- 2 Blätterteig entrollen. Daraus 24 Kreise, etwas größer als die Förmchen, ausstechen.
- 3 Förmchen / Mulden mit dem Teig doppelt auslegen.
- 4 Stärke mit etwas Milch glatt rühren.
- 5 Die übrige Milch mit Zitronenschale und Vanilleschote (längs aufgeschnitten) zum Kochen bringen.
- 6 Die angerührte Stärke hineinrühren und alles unter ständigem Rühren kocheln lassen, bis die Masse andickt.

- 7 Vom Herd ziehen und Zitronenschale sowie die Vanilleschote wieder entfernen.
- 8 Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 9 Inzwischen Zucker in 150 ml Wasser rühren, aufkochen und etwa 3 Minuten köcheln lassen.
- 10 Ein wenig abkühlen lassen, dann den entstandenen Sirup langsam nach und nach unter die Puddingmasse mischen. Dann nacheinander die Eigelbe unterrühren und alles gut vermengen.
- 11 Die Masse in die Förmchen verteilen, dabei die Förmchen maximal bis zu drei Viertel ihrer Höhe füllen.
- 12 In den vorgeheizten Ofen schieben und 15-20 Minuten backen, bis die Törtchen oben schön gebräunt sind.
- 13 Pastel de Nata kurz abkühlen lassen, aus den Förmchen lösen und evtl. auf einem Kuchengitter ganz erkalten lassen.
- 14 Wer Zimt mag, der kann die Pastel de nata mit etwas Zimt bestreuen.