

Rezept-Idee aus Portugal



Pastel de Nata

Pastel de Nata oder Pastel de Belém sind kleine Blätterteigtörtchen mit einer Konditorcreme. Das Originalrezept stammt von den Nonnen in Belém. In der Abtei des Mosteiro dos Jerónimos benutzten die Nonnen Eiweiß als härtendes Mittel in ihren Kleidern. Die Eidotter blieben über und um diese nicht zu verschwenden, wurde ein Küchlein entwickelt, in dem die Eidotter verarbeitet werden konnten.

Unsere Kollegin Vera hat die Süßspeise in Portugal probiert und kann sie wärmstens empfehlen. Die Besten gibt es Ihrer Meinung nach in der Konditorei in Belém, in der unmittelbaren Nähe der Abtei des Mosteiro dos Jerónimos.

So wird's gemacht:

Zubereitung des Blätterteiges: Die Blätterteige ausrollen und beide an den kürzeren Seiten zu einer großen Fläche zusammenkleben. Die Fläche wieder aufrollen und auf eine Länge von 32 cm bringen. Nun 16 zwei Zentimeter dünne Streifen schneiden. Pro Muffinform einen Streifen nehmen und die Form ausfüllen, sodass eine Kuhle für die Füllung entsteht.

Zubereitung der Füllung: Milch mit der Zimtstange aufkochen und ziehen lassen. In einem Wasserbad Eigelb, braunen Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Unter Rühren Zitronenschale, Mehl, Maisstärke und zum Schluss heiße Milch (ohne Zimtstange) hinzugeben. So lange rühren bis die Mischung cremig ist. Abkühlen lassen und die Füllung in die vorbereiteten Muffinformen geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten bei 250 °C backen. Wenn die Blätterteigtörtchen leicht gebräunt sind, können sie aus dem Ofen. Die Pastéis können warm oder kalt gegessen werden. Zum Servieren nach Belieben mit Zimt oder Puderzucker bestreuen.

Bildnachweis: ©istockphoto.com/egal, ©istockphoto.com/Graphic PhotoArt, ©tataks, ©istockphoto.com/Marat Musabirov
Rezept-Idee: www.gourmet-magazin.de

Sie brauchen:

Zutaten für 16 Stück

Für den Teig
- 2 Rollen fertiger
Blätterteig aus dem
Kühlregal

Für die Füllung
- 1/2 l Milch
- 9 Eigelb
- 10 EL brauner
Zucker
- 1 TL Mehl
- 1 TL Maisstärke
- 1 Zimtstange
- Schale einer
Zitrone
- 2 TL Vanillezucker
- Zimt oder Puder-
zucker

🕒 45 min

👨‍🍳👩‍🍳👩‍🍳 einfach