

Pastel de Nata (Portugiesische Puddingtörtchen)

Zutaten (für etwa 10 Törtchen):

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1 Schote Vanille
- 1 Stange Zimt
- 1 Bio-Zitrone
- 4 Eigelb
- 3 EL Zucker
- 50 g Mehl
- 1 Packung Blätterteig
- 2 EL weiche Butter
- etwas Puderzucker
- 1 Packung gefrorene Himbeeren

Backofen auf 200 Grad Umluft erhitzen. Die Vanille-Schote aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

Zunächst die Puddingmasse herstellen: Dafür Milch und Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Vanille, Zimtstange und Zitronenschale hinzufügen und alles bei milder Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit leicht abkühlen lassen und die Gewürze entnehmen.

Eigelb mit Zucker in einen breiten Topf geben und auf der warmen Herdplatte oder über einem Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Die Sahne-Milchmischung nach und nach zur Eiermasse geben und alles gut vermengen, bis eine dickflüssige Creme entsteht. Den Topf dabei immer wieder von der Herdplatte ziehen, da die Masse sonst zu heiß wird und gerinnt. Zum Schluss das Mehl in kleinen Portionen hinzufügen und ebenfalls gut vermengen. Die Puddingmasse leicht abkühlen lassen.

Eine Muffinform bereitstellen und mit Butter ausstreichen. Den Blätterteig ausrollen und runde Teigfladen in der Größe der Mulden im Muffinblech ausstechen. Die Teigfladen in die Formen drücken und den Teigboden mit einer Gabel einstechen. Oben sollte der Teig möglichst etwas überstehen. Die Puddingmasse in die Teigmulden füllen und die Törtchen 25-30 Minuten backen. Im Ofen gart auch die Puddingmasse weiter und wird fest.

Nach dem Backen die Törtchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen und mit Himbeerpüree servieren. Dafür die Himbeeren auftauen und pürieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 26.03.2024

Koch/Köchin: Bettina Tietjen/Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen