



EUROPA UND ICH



Mein Rezept heißt

Pastel de Nata (Puddingtörtchen)



Land, aus dem mein Rezept stammt

Portugal



Portionsmenge (z. B. 4 Portionen)

12 Portionen



Zutaten

1 Ei, Größe L; 2 Eigelb, Größe L; 120 g Zucker; 2 EL Maisstärke; 400 ml Milch; 1 Rolle Blätterteig (Kühlregal); Puderzucker



esf.rlp.de/europa-und-ich



Finanziert von der
Europäischen Union



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR ARBEIT,
SOZIALES, TRANSFORMATION
UND DIGITALISIERUNG



EUROPA UND ICH



Arbeitsschritte

1. Ei, Eigelb, Zucker und Stärke in einem Topf vermischen. Nach und nach Milch mit einem Schneebesen unterrühren, bis die Masse glatt ist.
2. Den Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse zu einem Pudding eingedickt ist und blubbert. Dann sofort vom Herd nehmen und in eine flache Schale gießen. Mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine „Haut“ auf dem Pudding bildet.
3. Blätterteig aus dem Kühlschrank holen und ca. 10 Minuten eingerollt auf Raumtemperatur bringen.
4. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Mulden einer 12-er Muffinform leicht einfetten.
5. Den Blätterteig auswickeln. Dann einmal entlang der Hälfte der langen Seite durchschneiden. Die beiden gleichgroßen Stücke nun aufeinanderlegen und von der kurzen Seite eng aufrollen. Die Rolle mit einem scharfen Messer in 12 möglichst gleichgroße Scheiben schneiden.
6. Die 12 Scheiben mit einem Glasboden oder ähnlichem plattdrücken, sodass der Durchmesser etwas größer ist als der Boden der Muffinmulden.
7. Die platten Teigscheiben auf die 12 Muffinmulden verteilen. Der Rand der Form sollte ebenfalls etwas bedeckt sein.
8. Die leicht abgekühlte Puddingmasse auf die 12 Förmchen verteilen. Darauf achten, dass die Masse nicht überläuft. Es kann sein, dass etwas Pudding übrig bleibt.
9. Für ca. 22–25 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Die Törtchen werden oben etwas braun.
10. Törtchen aus dem Ofen holen und vorsichtig aus der Form lösen. Sie schmecken warm oder auch kalt. Vor dem servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

