

Vanilletörtchen Pasteis de Nata Rezept von Karine Jahn 23.08.2019



Zutaten für 16 Stück: Zubereitungszeit ca. 20 Min. plus Kühl-, Koch- und Backzeit

1 Paket TK-Blätterteig (450g)
500 ml Sahne
1 Tl Butter
2 El Mehl
275 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
6 Eigelb
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
Zimt und Zucker zum Bestreuen
Butter für die Form
Mehl zum Ausrollen

Den Blätterteig auftauen lassen. Die einzelnen Scheiben aufeinanderlegen und auf einer dünn mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte zu einem Rechteck von etwa 40 x 20 cm ausrollen. Den Teig von einer kurzen Seite her aufrollen, die Rolle in Folie wickeln und im Gefrierschrank fest werden lassen.

Die Teigrolle in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden. Kleine Tartelettförmchen einfetten oder ein Muffinblech nehmen und die Blätterteigscheiben hineindrücken. Den Backofen auf 200 Grad C Umluft vorheizen.

Die Sahne mit der Butter in einem Topf aufkochen. Mehl mit Zucker und Salz mischen und zur Sahne geben. Gut unterrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Die Mischung aufkochen und etwas abkühlen lassen. Ei, Eigelb und Vanillezucker verquirlen und im Ofen etwa 10 Min. backen.

Tipp: Die Backzeit darf nicht überschritten werden, sonst läuft die Creme über.

Viel Erfolg Juliane