



genuss
REZPT AUS DEM MAGAZIN 01/19

PASTEL DE NATA

SÜSSES TÖRTCHEN
AUS PORTUGAL

Paul Ullrich AG

ZIMT PASTEL DE NATA

EINFACHSTE
ZUBEREITUNG

Zutaten

1	Packung Blätterteig (gekühlt)
½l	Milch
200g	Zucker
40g	Mehl
9	Eigelbe
1	Zimtstange
	Schale einer Zitrone
	Zimtpulver nach Belieben

Zubereitung

Milch mit Zimtstange und Zitronenschale aufkochen. Zucker mit Mehl vermischen. Die warme Milch langsam durch ein Sieb dazugiessen und alles gut verrühren. Diese Mischung unter weiterem ständigen Rühren erneut aufkochen. Die Crème vom Herd nehmen, sobald sie eine homogene Konsistenz hat, und abkühlen lassen. Die Eigelbe in einem separaten Gefäss schlagen und langsam unter ständigem Rühren dazugeben. Mit Blätterteig ausgelegte Pastetenförmchen auf ein Backblech (oder ein eingefettetes Muffinblech) legen und mit der Crème füllen. Nicht zu viel auffüllen – die Crème geht noch auf. Die Pasteis nun im vorgeheizten Ofen bei mindestens 250 °C für etwa 10 Minuten backen, bis sie goldbraun mit dunklen Stellen sind. Warm oder kalt und – je nach Geschmack – mit oder ohne Zimtpulver bestreut servieren.

Dieses Rezept stammt von Luis Miranda, Pastel de Nata Zürich Portugal, Pastelaria Padaria, Tradicional Portuguesa.

Paul Ullrich AG
Weine und Spirituosen