

Pastéis de Nata

(Rahmtörtchen Portugal)

Zutaten für 12 Küchlein

2.5	dl	Rahm
4		Eigelb
15	g	Mehl
1	TL	Maizena
100	g	Zucker
1	P	Vanillezucker
½		Zitrone

Schale abreiben.

Alle Zutaten mit Schwingbesen (besser Stabmixer) zu einer glatten Masse schlagen und unter ständigem Rühren auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

4	cl	Orangenlikör
---	----	--------------

Unter Rühren beigeben und sofort beiseite stellen

Muffinform mit flüssiger Butter ausstreichen

1		Blätterteig, rechteckig
---	--	-------------------------

12 Rondellen à 9 cm Durchmesser ausstechen und in Form legen

Rahmmasse in die Förmchen geben, glatt streichen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 220 °C ca. 25 Min. backen bis die Oberfläche goldbraune Blasen wirft.

Pastéis auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

