

PASTÉIS DE NATA

Vorbereitung: 15 Minuten

Zubereitung: 35 Minuten



ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig (ca. 275 g)
200 g Apfelmark (ungesüßt)
200 ml Mandelmilch
100 ml Sahne
4 Eigelbe

Aqua 100 g Zucker
30 g Weichweizengrieß
1 TL Zimt
1 TL Vanilleextrakt
Etwas Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Backofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Muffinform leicht einfetten. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Die Kreise in die Förmchen legen und gut andrücken, sodass der Teig die Form auskleidet. Jeweils etwa 1-2 TL Apfelmark auf den Boden jedes Förmchens geben und gleichmäßig verteilen.

In einem Topf die Mandelmilch, Sahne, Zucker, und Vanilleextrakt erhitzen. Den Weichweizengrieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen und bei niedriger Hitze ca. 5 Minuten quellen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eigelbe zügig unterrühren, damit sie sich gut mit der Grießmischung verbinden. Die Vanille-Grießcreme auf die Förmchen mit dem Apfelmark geben, sodass sie fast bis zum Rand gefüllt sind.

Die Pastéis de Nata im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten backen, bis die Creme eine leichte Bräunung bekommt und der Blätterteig knusprig ist.
Die Törtchen etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Lauwarm servieren

Diese Version der Pastéis de Nata verbindet das Beste aus der traditionellen portugiesischen Backkunst mit einem Hauch Frische aus der Apfelnote. Perfekt für ein süßes Dessert mit einem modernen Twist!

Nährwerte pro Stück (ca.):

Kalorien: 180 kcal Eiweiß: 3 g Fett: 10 g Kohlenhydrate: 20 g Ballaststoffe: 1 g