

Pastel de Nata

Zubereitungszeit: 37 min

Anzahl: 24 Stück

Zutaten für 24 Pasteis de Nata:

500 Gramm Blätterteig aufgetaut

500 ml Milch idealerweise Vollmilch

60 Gramm Mehl Typ 65 (Portugal) oder Typ 550 (Deutschland) oder feiner

500 Gramm Zucker idealerweise feiner, brauner Zucker (weniger süß mit 300g)

250 ml Wasser

1 Zimtstange optional

Schale einer Zitrone möglichst große Stücke, wird am Ende wieder rausgefischt

7 Eigelb oder 6 von größeren Eiern



Deine Backausrüstung:

- 24 festere Förmchen wie diese [Pastel de Nata Backförmchen bei Amazon*](#)
- 2 kleine Töpfe
- Sieb
- Schüssel, idealerweise mit Ausgießer
- Schneebesen
- Backofen

Zubereitung:

1. Förmchen mit dem Blätterteig dünn auslegen, bis ganz hoch an den Rand. Förmchen auf ein Backblech stellen.
2. Das Mehl und etwas Milch in einen kleinen Topf geben, mit dem Schneebesen gut verrühren.
3. Den Rest der Milch in einen Topf geben, die Zitronenschale und Zimtstange hinzu geben.
4. Sobald die Milch aufkocht, das Mehl-Milch-Gemisch unter Rühren hinzufügen.
5. Weiter unter kleiner Flamme für ein paar Minuten köcheln lassen, ständig rühren, bis es eine puddingähnliche Masse ist.
6. Zeit, den Ofen vorzuheizen: Blätterteig braucht viel Hitze, 230 Grad (Umluft)
7. Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben. Aufkochen und für 3 Minuten köcheln lassen – dabei immer wieder umrühren
8. Die Zuckerlösung langsam in die Puddingmasse einrühren.
9. Die Masse durchsieben – eventuelle Mehl-Zucker-Klumpen, die Zimtstange und die Zitronenschale sollen nicht in die Pasteis de Natas gelangen!
10. Die Eigelb hinzufügen und nochmal gut vermischen
11. Fülle nun die Masse in die Förmchen, so dass diese zu 3/4 gefüllt sind.
12. Bei 250 Grad für 17 Minuten backen. Sie dürfen oben schon etwas dunkel sein.
13. Die fertigen Pasteis de Natas kannst du mit etwas Zimt oder Puderzucker bestreuen.

Quelle: <https://www.portugalismo.de/pastel-de-nata/>