

# Vanille-Törtchen (Pasteis de Nata)

Er stammt aus Portugal



Zutaten für 4 Personen:

Für Pudding

1 Ei, 2 Eigelb, 120 g Zucker, 2 EL  
Maisstärke und 400 ml Vollmilch

1 Rolle Blätterteig (Fertig aus dem  
Kühlregal)

Dazu Puderzucker und Zimt

Für Pudding:

Topf mit Ei, Eigelb, Zucker, Stärke mischen - dann Milch geben

Auf der Herdeplatte - mittlere Hitze rühren - bis dicklich wird und blubbert

Abkühlen

Blätterteig ausrollen und Form (Muffinsgröße) schneiden und formig  
drücken

Pudding geben - ab in der Röhre 200 Grad - 20 bis 25 Minutengoldgelb  
backen - abkühlen

Dann Puderzucker und Zimt streuen

Guten Appetit - Armin Hasselbach