

Portugiesische Kaffee Natas



- **Küche:** Portugiesisch
- **Gang:** Abendessen, Dessert, Frühstück, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 12 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12 Stück', 'yield' : '' });
```

Diese portugiesischen Blätterteig-Pudding-Törtchen sind schnell gemacht und schnell genascht. Kaffee Natas sind zwar kleine Kalorienbomben - aber was soll's, man gönnt sich ja sonst nichts! Hier eine schnelle Dessert-Variante mit Puddingpulver, die sich warm serviert gut für kalte Herbsttage eignet.

Zutaten

- 270 g frischer Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 Tütchen Vanille - Puddingpulver
- 230 ml Milch
- 150 g Zucker
- 120 ml Mocca oder starker Espresso
- 150 ml flüssige Schlagsahne
- Mark von 1 Vanilleschote
- 2 Eigelbe

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mulden des Muffinblechs ausfetten, den Backofen auf höchste Stufe / Umluft vorheizen. Den Blätterteig in 12 ausreichende große Stücke schneiden und glatt in die Mulden drücken.

Schritt2

Das Puddingpulver mit 50 ml von der Milch und dem glatt rühren. Die restliche Milch, Zucker, Vanillemark, Sahne, Mocca oder Espresso aufkochen und das Puddingpulver dazu geben; 1 min. köcheln lassen. Zurück ziehen und die Eigelbe verrühren, umleeren, etwas erkalten lassen.

Schritt3

Den Backofen auf höchste Stufe / Umluft vorheizen und die Cremefüllung 1 cm unter dem oberen Rand einfüllen. Auf der mittleren Schiene ca. 12 min. backen, etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Dazu passt ein Topping oder Kompott aus Mangos, Kiwis, Ananas, Erd- oder Himbeeren.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Desserts, Fingerfood, Gefüllte Kuchen, Sonstige, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaffee-natas/>