

## Portugiesische Orangen-Natas



- **Küche:** Portugiesisch
- **Gang:** Abendessen, Dessert, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
  
- **Portionen:** 12 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12 Stück', 'yield' : '' });
```

In der portugiesischen Küche sind Natas ein beliebtes Gebäck zum Dessert. In unserem Rezept zeigen wir Ihnen eine weihnachtliche Variante der unwiderstehlichen Cremetörtchen mit fruchtigen Orangen und feinem Likör. In Förmchen oder im Muffinblech lassen sich die süßen Köstlichkeiten schnell und einfach zubereiten und eignen sich somit auch mal für zwischendurch.

### Zutaten

- 270 g Blätterteig aus dem Kühlregal / Rolle
- 5 - 6 Eigelbe
- 90 g Zucker
- 300 ml flüssige Sahne
- Mark 1 Vanillestange
- 100 ml Cointreau oder Grand Marnier
- Abrieb ½ Orange
- Etwas flüssige Butter
- 1 kleine Prise Salz
- Etwas Mehl zum Bearbeiten

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Förmchen oder Muffin Mulden ausbuttern, den Backofen auf 180 ° C / Umluft vorheizen Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsflächen auslegen, in 12 Scheiben schneiden, die Förmchen oder Muffin Mulden auslegen, anpassen.

### **Schritt2**

Die Eigelbe, Sahne, Zucker, Salz, Vanillemark auf einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen „dickcremig“ aufschlagen. Orangenabrieb unterheben, etwas abkühlen lassen.

### **Schritt3**

Die Förmchen / Mulden bis 1 cm unter dem oberen Rand füllen. 10 - 12 min. auf der mittleren Schiene backen, heraus nehmen, etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen lösen.

**Rezeptart:** Gefüllte Kuchen, Sonstige, Vegetarisch

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