



Pasteis de Nata

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Die „wahre Sünde“, ein toller portugiescher Cup - Cake

Zutaten

- Für ca. 12 Stück:
- 300 g Fertig - Blätterteig aus dem Kühlregal
- Puderzucker oder Zimt - Zucker
- Für die Füllung:
- 5 Eigelbe
- 130 g Zucker
- Saft 1/2 Zitronen und etwas Abrieb
- 2 Tl Mehl
- 350 ml flüssige Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Sahne, Zucker, Zitronensaft und Abrieb mit dem Mehl verquirlen, aufkochen. 2 - 3 min. unter ständigem rühren "dicklich" einkochen, dann die Eigelbe verrühren; abkühlen lassen.

Schritt3

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch etwas dünner (ca. 3 mm) ausrollen, zugeschnitten, den Tarte Förmchen anpassen, dabei etwas über den Rand ragen lassen.

Schritt4

(Gehr ersatzweise auch kleine Kaffee Tassen)

Schritt5

Üppig mit der Creme füllen und auf ein Backblech stellen.

Schritt6

Ca. 20 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben und goldbraun backen. Danach auskühlen lassen und mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreut servieren.

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pasteis-de-nata/>