

Pastel de Nata

Zutaten für 20 Stück

- 2 Lagen Blätterteig
- 180 g Zucker
- 150 ml Wasser
- 1 unbehandelte Zitrone
- 15 g Speisestärke
- 20 g Mehl
- 200 ml Milch
- 5 Eigelb
- Puderzucker
- Zimt



Zubereitung

1. Blätterteigkreise ausstechen und in Muffinförmchen legen
2. Zucker, Wasser und Zitronenabrieb zum Kochen bringen und ca. 10 min zu Sirup einkochen
3. Stärke und Mehl mit etwas Milch zu einem glatten Teig verrühren
4. Teig mit restlicher Milch in einem Topf verrühren, unter Rühren aufkochen
5. Sobald die Masse stockt: Herd aus und Sirup unterrühren
6. Eigelbe in die heiße Masse einrühren
7. Füllung ca. 1 cm hoch einfüllen
8. Bei ca. 200 Grad Celsius ca. 15 min backen
9. Mit Puderzucker und Zimt bestäuben