

# PASTÉIS DE NATA

## mit Puderzucker.

 **30 Min.**

Vorbereitung

 **65 Min.**

Gesamtzeit

 **mittel**

Aufwand

### Zutaten für 12 Stück:

- 1 EL Butter für die Förmchen (z.B. Naturgut)
- 275 g Blätterteig (z.B. PENNY.READY)
- 30 g Speisestärke
- 250 ml Milch
- 1 Bio-Zitronenabrieb
- 0,5 Vanilleschote (z.B. Puda)
- 170 g Zucker
- 4 Eigelb (Gr. M)
- 2 EL Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

- 1** Die Mulden eines 12er-Muffinblechs mit Butter fetten. Blätterteig entrollen, mit einem Nudelholz etwas dünner ausrollen. Zwölf Kreise etwas größer als den Durchmesser der Mulden ausstechen. Mulden mit den Teigkreisen auslegen.
- 2** Stärke mit etwa 3 EL Milch glattrühren. Vanilleschote aufschneiden, mit übriger Milch und Zitronenschale aufkochen. Angerührte Stärke unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Masse andickt. Zitronenschale und Vanilleschote wieder entfernen.
- 3** Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucker mit 150 ml Wasser aufkochen und ca. 3 Min. zu einem Sirup einköcheln lassen. Sirup langsam unter die Puddingmasse rühren. Eigelb einzeln zugeben und alles gut verrühren.
- 4** Masse maximal bis zu 3/4 in die mit Teig ausgelegten Mulden füllen. Im Ofen 15–20 Min. backen, bis die Törtchen oben leicht gebräunt sind. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.