

## Pastéis de Nata (Belém)



### Zubereitung (6 Küchlein):

Aus einem ausgewallten Blätterteig werden sechs Rondellen von 6 cm Durchmesser ausgestochen und in die eingefetteten Förmchen gelegt. Mit einer Gabel werden die Böden eingestochen.

Für den Guss mischt man 1 dl Milch mit 1-1/2 Esslöffel Maizena. Dann fügt man 2 dl Rahm, 2 Eigelbe, 1 ganzes Ei, 49 g Zucker und eine Prise Salz hinzu und bringt das Ganze unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze (fast) zum Kochen. Sobald die Masse bindet, nimmt man die Pfanne sofort von der Platte und rührt ca. 2 Minuten weiter. Anschliessend verteilt man die Crème auf die Blätterteigböden und stellt die Förmchen auf ein Blech. Die Küchlein werden bei 220°C im Ofen für ca. 15 Minuten gebacken. Dann reduziert man die Hitze auf ca. 150°C und bäckt die Küchlein für weitere 5 Minuten.

Im Anschluss daran lässt man sie auskühlen, verziert sie und serviert sie lauwarm oder kalt.

### Tipp:

Wer will kann auf die Böden fein geschnittene weiche Dörraprikosen oder Aprikosenkonfitüre streichen und anschliessend den Guss darüber geben.