



## Pastéis de Nata (Vanilletörtchen)

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

**Vorbereitung:** 15 Min.  
**Zubereitung:** 30 Min.



<b>4 TL</b>	Aprikosenmarmelade	mit
<b>4 EL</b>	heissem Wasser	und
<b>2 TL</b>	Portwein	vermischen, die Aprikosensauce beiseite stellen
<b>1/2</b>	Blätterteig rechteckig	entrollen und 4 Rondellen ca. 12 cm Ø ausstechen in
<b>4</b>	Muffinformen (Silikon)	legen, em Rand andrücken und kalt stellen
<b>1</b>	Vanilleschote	Ofen auf 220° / Umluft 200° vorheizen
<b>1/8 lt</b>	Milch	längs einschneiden und das Mark heraus kratzen und
<b>1 TL</b>	Butter	beiseite legen, die Schote mit
<b>80 g</b>	Zucker	und
<b>1 Prise</b>	Salz	aufkochen, dann Schote entfernen
<b>2 EI</b>	Mehl	mit
<b>1</b>	Ei	und
<b>2</b>	Eigelb	mischen und kräftig in die kochende Milch rühren
		Vanille Mark mit
		und
		verquirlen, 2-3 EL heisse Milch untermischen, dann
		unter die übrige Milch rühren, dass eine Crème
		entsteht
		Crème in die Förmchen verteilen und im heissen Ofen
		10-12 Min. backen
<b>4 TL</b>	braunen Zucker	1 TL auf jedes Törtchen streuen und mithilfe eines
		Küchen-Gasbrenners karamelisieren
		Törtchen etwa 10 Min. auskühlen lassen
		mit der Aprikosensauce auf 4 Tellern einen Spiegel
		machen und je 1 Törtchen darauf legen und servieren