

Pasteis de Nata (ca. 20 Stück)



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Packung Blätterteig• 1 TL Butter• 400 ml Milch• 150 g Zucker• 1 Päckchen Vanillezucker• 30 g Mehl• 1 Prise Salz• 1 Ei• 3 Eigelb (insgesamt: 4 Eier)• Zimt	<ol style="list-style-type: none">1. Milch mit Butter und Zucker aufkochen.2. In der Zwischenzeit Vanillezucker, Mehl und Salz vermischen.3. Sobald die Milch kocht, Gemisch dazugeben und verrühren. Zwei Minuten köcheln, dann abkühlen lassen.4. Backofen auf 225 °C vorheizen. Blätterteig leicht ausrollen und 20 Kreise ausstechen. Kreise in die Mulden einer gefetteten Muffinform geben. Einen Rand von 1 cm lassen.5. 3 Eigelb und 1 Ei in Milchcreme einrühren und auf Förmchen verteilen. 12-15 Minuten im Ofen backen. Dann 3-5 Minuten unter Grillfunktion backen.6. Abkühlen lassen und mit etwas Zimt bestreuen.