

Portugiesische Natas

von Fabian Holst und Judith Schwedmann aus Altenberge

Zutaten für den Teig:

200 g Zucker
2 EL Mehl
8 Eigelb
1/2 Liter Sahne
1 Prise Salz
Schale von einer Biozitrone (am Stück)
450 g Blätterteig

Zutaten für die Deko:

etwas Zimt oder Puderzucker

Zubereitung:

Den Ofen auf 250 bis 260 Grad vorheizen. Alle Zutaten (bis auf Blätterteig, Zimt und Puderzucker) zu einer glatten Masse mit dem Rührstab oder Rührgerät verarbeiten. Die Schale der Zitrone dazugeben, kurz aufkochen und eindicken lassen. Anschließend abkühlen lassen.

Den Blätterteig dünn auswalzen und danach zu einer dichten Rolle aufrollen. Mit kalten Händen weiter zu einer Rolle von ca. 2,5 cm Durchmesser rollen. Die Teigschichten müssen gut verbunden sein. Anschließend ca. 1,5 cm breite Schnecken abschneiden und in die Vertiefungen eines Muffinbleches (für 12 Muffins) oder in Papierförmchen geben, so dass der Anschnitt der Schnecken oben zu sehen ist. Die Hände nun leicht mit kaltem Wasser befeuchten und mit dem Daumen den Teig flach drücken, so dass ein Teigteller entsteht, und dann bis zum Rand der Förmchen hochformen. Der Teig muss von der Mitte nach außen gedrückt werden und sollte gleichmäßig dick sein.

Die erkaltete Creme bis 1 cm unter den Rand der Formen füllen. Schnell und heiß für 8 bis 12 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Creme darf aber nicht kochen - aufpassen! Die Oberfläche der Pasteis de Nata müssen leicht karamellisiert sein.

Abkühlen lassen, aus den Formen nehmen und mit reichlich Zimt oder Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Samstag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen!

Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer E-mail-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre E-mail-Adresse und Telefonnummer an.