

# Vanilletörtchen (Pastéis de nata)

Heute habe ich ein besonders leckeres Rezept für Euch - kleine, knusprige Blätterteigtörtchen mit einer cremigen Vanillefüllung... ich hab das schon in mehreren Varianten ausprobiert, diese hier schmeckt uns eindeutig am Besten. Der leichte Zimtgeschmack ist typisch für diese kleinen, portugiesischen Törtchen. Natürlich dürft Ihr den Blätterteig gern selbst machen \*g\*, aus Gründen der Alltagstauglichkeit verwende ich allerdings die gekauften Rollen.



Stellt Euch vor, Ihr steht ewig in der Küche, Touren falten, ruhen lassen, auswellen, wieder falten, ruhen lassen usw - und dann stehen die fertigen Küchlein auf dem Tisch und die eigenen Kinder plus mindestens zwei

Besuchskinder fallen darüber her, so schnell könnt Ihr gar nicht schauen! Keine 2 Minuten und das wars (Schnappatmung!!!). Während des entspannenden Teigausrollens und des meditativen Tourenfaltens kommen einem da ja schon so romantische Tagträume in den Sinn... vielleicht fragt ja eins der Kinder (oder gar der Ehemann) erstaunt: 'Oh Mama, der Blätterteig war aber ausgezeichnet, viel besser als sonst, war der etwa selbst gemacht???' Dieser feine Buttergeschmackt - das kann nicht gekauft sein!!!' Hahaha, natürlich nicht, die einzige Frage die ich nach kollektivem Runterschlingen zu hören bekomme, ist: 'Hä, gibts keine mehr???'.



Zutaten (für 12 Stück):

- 
- **1 Rolle Blätterteig**
  - **300 ml Milch**
  - **200 ml Sahne**
  - **120 g Zucker**
  - **1 Prise Salz**
  - **50 g Mehl**
  - **5 Eigelbe**
  - **1 Vanilleschote**
  - **1/2 Zimtstange**
- 

Den Blätterteig entrollen, mit einem Glas oder einem anderen Gefäß (ca. 10 cm Durchmesser) 12 Kreise aus dem Teig ausstechen und die Vertiefungen einer Muffinform damit auskleiden.

Für die Füllung die Vanilleschote auskratzen, Mark und Schote in einen Topf geben. Milch (bis auf ca. 6 EL), Sahne, Zucker, Zimtstange und Salz dazugeben, unter Rühren aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote und Zimtstange entfernen. Die restliche Milch mit dem gesiebten Mehl kräftig glatt rühren, so dass keine Mehlklümpchen mehr zu sehen sind. Zur Milch geben, die Temperatur erhöhen und unter Rühren so lange erhitzen, bis die Masse zu einem Pudding eindickt. 5 Minuten abkühlen lassen. Die Eigelbe verquirlen und unterrühren.

Nun den Pudding gleichmäßig in die Teigmulden geben. Im heißen Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten bis zur gewünschten Bräune backen.



### Tipps:

- Zum Servieren etwas abkühlen lassen und mit einer Puderzucker-Zimt-Mischung bestäuben.
  - Die Muffinform braucht nicht gefettet zu werden. Der Blätterteig ist fettig genug, einfach mit einem Messer leicht am Rand entlang fahren und nach oben herausheben, so lassen sie sich super lösen.
  - Wer keinen Zimt mag (gibts sowas???), kann die Zimtstange einfach weglassen.
-