

Pastéis de Bélem

Zutaten für ca. 9 Stk.

1 rechteckiger Blätterteig

350 ml Vollrahm

7 Eigelb

140 g Zucker

1 Prise Salz

1 EL Mehl

Zubereitung

- Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.
- Sahne und Eigelb mit einem Schneebesen in einem Topf verquirlen. Dabei den Zucker und das Salz langsam hinzufügen. Das Mehl darüber sieben. Alles zu einer glatten Masse verrühren.
- Die Sahnemasse behutsam erhitzen und kurz aufkochen lassen, so dass sie eindickt. Die Masse abkühlen lassen.
- Blätterteig ausrollen. Aus dem Blätterteig Kreise stechen (z. B. mit einem Glas) und den Blätterteig flach in die Formen drücken und einen Rand formen. Masse auf den Böden verteilen.
- Die Pastéis de Nata auf mittlerer Schiene für 12 – 14 Minuten backen.
- Nach dem Auskühlen mit einem Messer herauslösen.
- Genießen und Fernweh stillen.

Eine **Variante**, die ich noch gerne zubereite: Ich koche einen Würzkaramell (mit Ingwer, Zimt und Tonkabohne) und gebe den über die Pastéis de Nata drüber. Für einen Blitzkaramell könnt ihr auch einfach weiche Karamellbonbons wie z. B. Sahne-Muh-Muhs nehmen, diese in einem Topf schmelzen und die Gewürze dazu geben. Wer mag, kann auch noch ein paar Nüsse unter die Sahnemasse heben.

puddingtörtchen aus lissabon

Eins ist nicht genug

Die süße Eiersahnecreme auf knusprigem Blätterteig verheißt das Glück auf Erden. Das Rezept für die berühmten Pastéis de Belém ist auch nach fast 180 Jahren geheim. Seine Hüter: drei Konditoren einer Confeitaria in Lissabon.

Wichtig: Die kleinen Törtchen müssen schnell und heiß gebacken werden. Nur so wird der Blätterteig knusprig und die Oberfläche karamellisiert. Dabei solltet ihr aber auch beachten, dass die Creme nicht kocht.

Beliebt bei jung und alt, trinken die meisten Portugiesen dazu einen Kaffee.

