



T-EV-A Kochabend am 20.01.2016

Pastéis de Natau ~

Portugiesisches Puddingtörtchen

Im 18 Jahrhundert von einem Mönch in Belem, einem heutigen Stadtteil von Lissabon, erfunden.

Zutaten für 18 Stück :

Blätterteig (fertig aus dem Kühlregal) ausrollen, ca. 10-12cm Durchmesser ausstechen und in gefettete **Muffinform** drücken

270g Zucker

3 EL Mehl

12 Eigelb

¾ L Milch

Prise Salz

Spritzer Zitrone oder ein bisschen Zitronenschalenabrieb

verrühren, einmal unter rühren aufkochen, unter rühren lauwarm werden lassen

Lauwarm in Form füllen (bis ca. 1cm unter Rand) und bei 250 Grad 15 Minuten im Ofen backen

