

Anleitung

1. Die Förmchen vor Gebrauch von Hand waschen
2. Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze oder 220°C Umluft vorheizen
3. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und 15 Minuten ruhen lassen
4. Blätterteig auspacken und zu einer langen Rolle formen
5. Blätterteig in 12 gleich große Stücke schneiden
6. Pulver in eine Schüssel füllen und mit 400 ml Milch verrühren
7. Die Förmchen mit Butter oder Margarine einfetten
8. Warmes Wasser in eine kleine Schüssel oder Tasse füllen
9. In jedes Förmchen ein Stück Blätterteig legen
10. Die Daumen leicht anfeuchten, die Form in die Hand nehmen und den Blätterteig mit den Daumen von der Mitte nach oben drücken, bis er den Rand der Form überlappt. Diesen Vorgang für alle Formen wiederholen.
11. Jede Form zu etwa 2/3 mit der vorbereiteten Füllung füllen
12. Die Formen auf ein Blech stellen und in den Ofen schieben
13. 12-15 Minuten backen, bis die Oberfläche der Pasteis de Nata karamellisiert ist (braune Flecken)
14. Das Blech herausnehmen und die Pastéis de Nata 10 Minuten lang abkühlen lassen