

PASTEIS DE NATA

Rezept von Jamie Oliver

Rezept

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen
2. Blätterteig abrollen und halbieren
3. Eine Hälfte großzügig mit Zimt bestreuen und aufrollen
4. Die Rolle in 6 gleichmäßige Stücke teilen
5. Das Muffinblech bemehlen, die Teigrollen mit der Schnittfläche nach oben in die Mulden setzen
6. Die Teigstücke in den Mulden flach drücken und an den Rändern hoch ziehen
7. Das Blech für 8 – 10 Minuten bei 200°C goldbraun backen
8. Creme Fraîche mit Ei, Vanille, 1 EL Zucker und dem Orangenabrieb vermischen
9. Das Blech aus dem Ofen nehmen und den Teig mit dem Rücken eines Teelöffels etwas flach drücken, so dass kleine Teigkörnchen entstehen
10. Die Creme auf die Teigkörnchen verteilen und für weitere 8 Minuten backen
11. Den Orangensaft in einen kleinen Topf pressen und mit dem restlichen Zucker zu einem Karamell kochen
12. Die Törtchen aus dem Ofen nehmen wenn die Creme noch nicht ganz fest ist und vorsichtig mit dem Orangen-Karamell beträufeln
13. Die Pasteis de Nata noch leicht warm servieren.

Zutaten

- Mehl zum Bestäuben
- 1 Rolle frischer Blätterteig aus dem Kühlregal
- Zimtpulver
- 125 g Creme Fraîche
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Vanillepaste oder Vanilleextrakt
- 5 EL feiner Zucker
- 1 unbehandelte Bio-Orange

Geräte

- 1 Schneidbrett
- 1 scharfes Messer
- 1 Schüssel
- 1 Muffinblech
- 1 kleiner Topf
- 1 feine Reibe
- 1 Teelöffel