



PASTEIS DE NATA



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pkg. Blätterteig

250 g

50 Zucker, zum Bestreuen

1 Msp. Zimt, zum Bestreuen

80 Zucker

2 Vanilleschote(n), Mark davon

3 Eigelb

0.5 Zitrone(n), fein geriebene Schale

Puderzucker, zum Bestäuben

Zimt, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. Blätterteig ausrollen, mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen und der Länge nach zu einer Rolle zusammenrollen.
3. Teig in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden und etwas ausrollen. Tartelette Formen (mit 5-6 cm Durchmesser) mit Butter ausstreichen und mit den Teigkreisen auslegen.
4. QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Vanillemark, Eigelb und Zitronenschale gut verrühren und in die mit Blätterteig ausgelegten Formen verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 min backen.
6. Törtchen kurz abkühlen lassen und aus den Formen nehmen. Mit Puderzucker und Zimt bestreuen und servieren.