



# PASTEIS DE NATA



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**2 Pkg.** Blätterteig

**500 g** QimiQ Sahne-Basis

**100** Zucker, zum Bestreuen

**1 Msp.** Zimt, zum Bestreuen

**160 g** Zucker

**4** Vanilleschote(n), Mark davon

**6** Eigelb

**1** Zitrone(n), fein geriebene Schale

Staubzucker, zum Bestäuben

Zimt, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.
2. Blätterteig ausrollen, mit einer Mischung aus Zimt und Zucker 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 Staubzucker und Zimt bestäuben und servieren.