

Vanille-Törtli (Pasteis de Nata)

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Blätterteig:

1 Pck. Blätterteig, eckig ausgewallt

Vanille-Crème:

30 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

5 dl Milch (500 ml)

1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon

Vanilleschote

150 g Zucker

6 Eigelb

1 Vorbereiten:

Eine 12er-Muffinsform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C

2 Vanille-Crème zubereiten:

Epifin mit etwa 5 EL von der Milch nach und nach anrühren. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Epifin, übrige Milch, Zucker, Vanillemark und Eigelb in einem Topf mit dem Schneebesen verrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Kurz aufkochen, dann abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

③ **Blätterteig:**

Den Blätterteig auspacken. Dann einmal entlang der Hälfte der langen Seite durchschneiden, so dass zwei gleich grosse Teigstücke entstehen. Diese nun passgenau aufeinander legen und etwas auswallen, sodass ein Rechteck von ca. 20x30 cm entsteht. Nun von der kurzen Seite her sehr eng aufrollen. Die Rolle in 12 gleichmässige Scheiben schneiden. Die Teigscheiben nacheinander auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu Kreisen (Ø 10 cm) auswallen und die Muffinform damit auslegen. Die Crème gleichmässig in die Muffinmulden verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 13 Minuten

Vanille-Törtchen kurz abkühlen lassen, aus den Formen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die dunkle, fast schon verbrannte Oberfläche ist typisch für diese Törtchen.
- Statt mit Vanillemark aus der Schote kann man die Füllung auch mit 2 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste zubereiten.