

Pasteis de Belem - Puddingtörtchen



Zutaten für 12 Törtchen:

300 ml Sahne
200 ml Kondensmilch
250 g Zucker
1 Prise Salz
2 Esslöffel Mehl
1 Bourbon Vanille Schote
1 Ei
5 Eigelb
2 Päckchen Blätterteig
1 Teelöffel Butter

Backzeit ca 15 -20 min bei 200 Grad im Umluftofen

Die Muffinsform einfetten. Aus dem fertigen Blätterteig Kreise ausstechen und die Muffinsform damit auslegen. Den Zucker, Prise Salz, Sahne und die Kondensmilch zusammen mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Unter starkem rühren die zwei Löffel Mehl unterrühren.

Die Creme leicht abkühlen lassen, anschließend das Ei und die Eigelb unterrühren. Die Creme in die mit Blätterteig ausgelegten Förmchen füllen. Die Törtchen backen bis sie goldgelb sind.

Vor dem Servieren leicht mit Zimt und Zucker bestreuen. Lauwarm schmecken die Pasteis de Belem am besten.