

# Pasteis de Nata - Rezept von Benedikt Faust

Eine portugiesische Berühmtheit, die man wirklich kennen sollte: Pastéis de Nata! 🍩 Warum? Weil die süßen Blätterteigtörtchen aus Lissabon, die mit einer Eiersahnecreme gefüllt und im Anschluss gebacken werden, einfach himmlisch schmecken 😊

Prep Time: inkl. Teig 2 Std. / mit fertigem Teig 1 Std.

---

Rezept herunterladen

# Zutaten

- Für den Blätterteig
    - 250 g Mehl
    - 1 Prise Salz
    - 200 g Butter (kalt)
    - 125 ml kaltes Wasser
  - Für die Füllung
    - 250 ml Milch
    - 1 Zimtstange
    - 1 Zitronenstange
    - 1 Zitronenschale (abgerieben)
    - 30 g Milch
    - 250 g Zucker
    - 125 ml Wasser
    - 6 Eigelb
- 

# Zubereitung

## Schritt 1

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und unter das Mehl mischen, bis grobe Krümel entstehen. Kaltes Wasser nach und nach zugeben und zu einem Teig verkneten. Teig zu einem Rechteck ausrollen, in Drittel falten und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Vorgang 2-3 Mal wiederholen, bis ein geschichteter Teig entsteht.

## Schritt 2

Milch mit Zimtstange und Zitronenschale erhitzen. Mehl in die warme Milch einrühren und glattrühren. Zucker und Wasser aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und ein Sirup entsteht. Zuckersirup vorsichtig in die Milchmischung einrühren. Eigelb verquirlen und unter die Milch-Zucker-Mischung rühren.

## Schritt 3

Backofen auf 250 °C vorheizen. Blätterteig ausrollen und in kleine Kreise schneiden, die in Muffinförmchen passen. Die Teigkreise in die Muffinförmchen drücken. Die Füllung in die vorbereiteten Teigformen gießen. 10-12 Minuten backen, bis die Oberseite leicht gebräunt ist.

## Schritt 4

Pasteis de Nata aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Am besten warm servieren.

## Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



**KITCHENAID®**  
KSM125MP Artisan  
Küchen- maschine, mit  
Flex- Rührer und Edelstahl-  
schüssel, 3tlg.-Set

**€ 479,99**



**WOLL®** Diamond Active  
Lite 22x22cm Kochtopf mit  
integriertem Siebeinsatz

**€ 159,98**



**KOCHBLUME®**  
Gewürzmühlen inkl.  
Auffangkappe 5  
verstellbare Mahlgrade, 2  
Stück

**€ 54,99**



**EASIYO** Joghurt  
griech. Art Fruch  
für 4kg sortenrei

**€ 22,99**

€ 23,95 - € 27,37