

Informationen zur Sendung vom 30.07.2024

Pastéis de Nata

Von Ulla Scholz

Zutaten (10 – 12 Personen)

Teig

1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)
Oder 1 Paket TK Butter-Blätterteig

Zuckerlösung

150 g Zucker
75 ml Wasser

Pudding

250 ml Vollmilch
30 g Weizenmehl (Type 405)
1 – 2 Zimtstangen oder 1 Vanilleschote
Unbehandelte Zitronen- oder
Orangenschale von einer Frucht
4 Eigelbe

Außerdem

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Den Blätterteig zu einer Rolle aufwickeln und in 2 – 3 cm breite Stücke teilen. Einzelne Formen oder die Mulden einer Muffin-Form buttern. Mit angefeuchteten Händen den Teig von der runden aufgewickelten Seite aus in die Vertiefungen drücken und am Rand hochziehen (siehe Video). So können sich die Schichten schön entblättern. Die Formen bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Das Wasser mit dem Zucker verrühren und köcheln lassen, bis der Zucker ganz leicht dickflüssig wird. Beim Kochen nicht rühren.

Zweidrittel der Milchmenge in einen Topf geben. Orange oder Zitrone waschen. Mit einem Messer die Schale dünn abschneiden. Mit Zimt oder Vanille in die Milch geben und erhitzen.

Restliche Milch mit dem Mehl sorgfältig vermischen und die heiße Milch mit diesem Gemisch abbinden. Nach und nach die Zuckerlösung einfließen lassen. Dabei mit einem Schneebesen kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Die Creme zur Seite stellen – sie sollte etwas abkühlen.

Dann die Eigelbe einzeln unterrühren. Zuletzt die Creme durch ein Sieb streichen, um mögliche Mehlklümpchen, Orangenschalen und Gewürze zu entfernen.

Den Pudding zu $\frac{2}{3}$ in die vorbereiteten Formen füllen. Den Backofen auf maximale Temperatur vorheizen (ca. 250 Grad) und die Pastéis de Nata ungefähr 12 Minuten auf mittlerem Einschub backen. Es sollten sich leichte braune Flecken auf der Oberfläche bilden.

Informationen zur Sendung vom 30.07.2024

Pastéis de Nata

Von Ulla Scholz

Anrichten

Die Puddingtörtchen aus der Form nehmen, mit etwas Puderzucker bestreuen und lauwarm genießen.

Ullas Küchentipps

Eine portugiesische Spezialität

Das Pastel de Nata oder wenn es mehrere sind, dann heißt es die Pastés de Nata. Die Törtchen kommen aus der Gegend von Lissabon und wurden ursprünglich in einem Kloster von Mönchen erfunden. Sie haben das Rezept später an ihren Nachbarn, einen Zuckerfabrikanten, verkauft. Möglicherweise finden wir deshalb in manchen Rezepturen sehr viel Zucker – das Originalrezept ist allerdings bis heute geheim.

Blätterteig

Einen Blätterteig selbst zu machen, erfordert Geduld und Erfahrung. Wer diese Fähigkeit beherrscht, sollte selbst ans Werk gehen – dazu wird in den meisten Originalrezepten geraten. Gekaufter Blätterteig ist nicht immer optimal, da die Rollen aus dem Kühlregal zum Beispiel sehr dünn ausfallen. Für die Puddingtörtchen ist ein etwas dickerer Teig schöner, da er besser aufgeht.

Hochwertiger Blätterteig enthält immer Butter. Ein Blick auf die Zutatenliste ist hier aufschlussreich. Palmfett oder Rapsöl haben im Blätterteig nichts zu suchen. Um echten Butterblätterteig zu finden, muss man etwas suchen. Mittlerweile greife ich zu Tiefkühlblätterteigplatten aus dem Bioladen. Dort gibt es Blätterteigsorten, die kein Palmfett enthalten und die einzelnen Platten sind schön dick. Vor dem Backen kurz auftauen, ein wenig auswalzen und danach zu kleinen Rollen wickeln und in 2 cm große Portionen teilen.

Darauf kommt es an

Blätterteig stets kühl verarbeiten. Wenn er in die Formen eingepasst wurde, bis zum Füllen kaltstellen.

Für die Creme immer eine Zuckerlösung kochen. Den Zucker während des Kochens nicht umrühren. Beim Zuckerkochen dabeibleiben, flüssiger Zucker brennt schnell an. Vorsicht beim Einrühren, an einer heißen Zuckerlösung kann man sich schnell verbrennen.

Die Backförmchen müssen nicht original aus Portugal kommen. Allerdings haben diese einen weniger steilen Rand als Muffinformen. So wird die Puddingoberfläche größer und der Boden bleibt klein und geht gut auf.

Den Ofen auf maximale Hitze vorheizen. In einigen Rezepten wird sogar bei 300 Grad gebacken.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!