

# Vanille-Törtchen (Pasteis de Nata)

Knusprige Blätterteig-Törtchen gefüllt mit einer Vanillecreme, diese portugiesische Spezialität eignet sich auch prima als Dessert.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform, 12er:

Fett

### Blätterteig:

225 g tiefgekühlter Blätterteig (etwa 1/2 Pck.)

### Vanillecreme:

30 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

500 ml Milch

1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote

150 g Zucker

6 Eigelb (Größe M)

Wie backe ich portugiesische Vanille-Törtchen?:

## ① Vorbereiten:

Blätterteigplatten nach Packungsanleitung auftauen. Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 250 °C**

**Heißluft etwa 230 °C**

## ② Vanillecreme zubereiten:

Gustin mit etwa 5 EL von der Milch nach und nach anrühren. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Gustin, 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:**

Blätterteigplatten übereinanderlegen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 20 cm) ausrollen. Die Platte von der kurzen Seite eng aufrollen. Die Rolle in 12 gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Teigscheiben nacheinander auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu Talern (Ø 10 cm) ausrollen und die Muffinform damit auslegen. Die Creme gleichmäßig in die Muffinmulden verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**  
**Backzeit: etwa 13 Min.**

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

Tipps aus der Versuchsküche

- 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.

