

Pasteis de Nata mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 12 **Pasteis de Nata mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör**

1 Ei (Gr. L)
2 Eigelbe (Gr. L)
120 g Zucker
2 EL Speisestärke
300 ml Vollmilch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem:

Fett für die Form



Zubereitung

Für die Cremefüllung der Pasteis de Nata mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör Ei, Eigelbe, Zucker und Stärke in einen Topf geben und mit einem Schneebesen verrühren. Unter ständigem Rühren nach und nach die Milch hinzufügen und so lange erhitzen, bis die Masse etwas eindickt. In eine Schale füllen und direkt VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren, bis alles gut vermischt ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und zur Seite stellen.

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Muffinblech leicht fetten. Blätterteig horizontal zur Tischkante ausrollen und in der Mitte von links nach rechts durchschneiden, sodass zwei gleich große, längliche Blätterteigstücke entstehen. Die Teigplatten genau aufeinanderlegen und von links nach rechts eng zu einer dicken Teigrolle aufrollen. In zwölf gleichgroße Scheiben schneiden und mit der Schnittseite nach oben auf die Arbeitsfläche legen. Teigscheiben plattdrücken – am besten geht das einfach mit dem Handballen, sodass sie im Durchmesser etwas größer als die Muffinmulden des Bleches sind (ca. 10 cm). Die Finger ein wenig mit Wasser befeuchten und die Teigscheiben in die Muffinform geben. Hierbei sollte ein kleiner Rand entstehen. Ggf. den Teig an den Rändern noch etwas hochdrücken.

Um die Pasteis de Nata mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör fertigzustellen, den Eierlikör-Pudding gleichmäßig auf die einzelnen Mulden verteilen. Hierbei darauf achten, dass der Eierlikör-Pudding nie den Teigrand überragt. 25 Minuten backen. Die Pasteis de Nata mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sollten auf der Oberfläche etwas braun werden, ansonsten die Backzeit nochmals um 5 Minuten verlängern. Auskühlen lassen.

Pasteis de Nata mit Puderzucker bestäuben und die portugiesischen Köstlichkeiten mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör genießen.

[Link zum Rezept: Pasteis de Nata mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (8/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de