

Kulinarischer Streifzug nach Portugal: Pastéis de Nata



Heute gibt es eine Nascherei, die ich letztes Jahr in Lissabon kennen gelernt habe: die berühmten Pastéis de Nata, kleine Törtchen aus Blätterteig mit cremiger Eierfüllung. Da ich gerade noch einmal in Lissabon bin, habe ich sie letzte Woche vor der Abreise gebacken – sozusagen als Einstimmung auf den Urlaub bzw. die „Workation“, wie es heutzutage heißt, wenn man im Urlaub auch ein bisschen arbeitet.

Selbst für Lissabon ist es hier zurzeit wahnsinnig mild! Wir fühlen uns wie im Frühling und rennen hier teilweise im dünnen Langarmshirt durch die Stadt. Da muten die Lichter und der Weihnachtsmarkt fast exotisch an. Nett ist es trotzdem, so

etwas mal in einem anderen Land zu erleben. Bisher war ich noch gar nicht in der Weihnachtszeit irgendwo im Ausland.

Der Weihnachtsmarkt ist schön hier, es gibt Glühwein, Essen, aber auch viel Kunsthandwerk und regionale Produkte. Auf dem Platz Rossio, wo wir heute waren, legt sogar ein DJ auf – Partystimmung mit Weihnachtsliedern.

An den Pastéis de Nata kommt man in Lissabon nicht vorbei.

Jeder Bäcker bietet sie an und in manchen Läden kann man durch eine Scheibe die Bäcker bei der Arbeit beobachten. Heute haben wir sogar Varianten gesehen, mit Pistaziencreme, Schokolade oder Mandelstiften obendrauf.

Ich finde den Klassiker aber schon perfekt. Mein Rezept stammt aus dem Buch „[Back dich um die Welt](#)“ von Christian Hübs, nur habe ich den Blätterteig nicht selbstgemacht. Die Creme hat eine leichte Zimtnote und man schmeckt die Zitronenschale, was ich klasse finde.



Da ich nicht genau wusste, wie viel sein selbstgemachter Teig ergibt, war das Backen etwas schwierig. Ich hatte nach einem großen Blech Mini-Törtchen noch so viel Creme, dass ich nochmal losziehen und Blätterteig kaufen musste.

Ihr könnt die Menge der Creme aber auch halbieren und dann nur 1 großes Muffinblech backen. Mit 3 Rollen bekommt ihr viele große oder kleine Törtchen, das lohnt den Aufwand dann, ist aber auch etwas mehr Backerei.

Für ca. 25 große oder ca. 40–50 kleine Pastéis:

FÜLLUNG

500 g Milch

60 g Mehl

100 g Wasser

250 g Zucker

1 Zimtstange

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

6 Eigelb

3 Rollen Blätterteig

Pasteis de Nata-Backförmchen

oder

Muffinbleche

Butter für die Förmchen

Für die Füllung 100 ml Milch mit dem Mehl in einem Topf verrühren und unter ständigem Rühren (!! NIE aufhören, sonst gibt es Klumpen!) aufkochen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die restlichen Zutaten bis auf die Eigelbe in einem Topf aufkochen und erkalten lassen. Die Masse passieren und mit der Milchcreme verrühren. Zum Schluss die Eigelbe in die kalte Masse einrühren.

Die Förmchen mit Butter einfetten.

Für mehrere kleine Muffinbleche jede Rolle Blätterteig von der

Längsseite zu einer dichten Rolle aufrollen. Dann 2–3 cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe mit feuchten Fingern möglichst dünn in die Mulden drücken und einen Rand hochziehen. Die Formen mit dem Teig kühlstellen.

Den Backofen auf 240 °C Umluft vorheizen.

Die Creme zu maximal $\frac{3}{4}$ Höhe einfüllen und die Törtchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht karamellisiert.

Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Im Anschluss aus den Förmchen stürzen.



Hoffentlich schmecken euch diese Köstlichkeiten genauso gut wie mir und sie versetzen euch ein bisschen in Urlaubsstimmung, wenn ihr im nasskalten Deutschland seid und nicht für eine Weile entkommen könnt.

Ich werde hier sicher noch ein paar Paséis vernaschen und sende euch frühlingshafte Grüße aus dem Süd-Westen!

Alles Liebe und até logo (bis bald)!

Eure Judith