

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 Hümbs, 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

Nordbahnkrapfen mit Maronen-Zimt-Sahne



Viele von euch werden sich beim Lesen des Titels sicher gefragt haben: „Nordbahn- waaaas?!“ Oder habt ihr schon mal von so etwas gehört? Ich nicht – bis ich in einem Heft namens „Backen mit Butterwitz. Rührteigweisheiten“ von anno dazumal blätterte und auf dieses interessante und mir unbekannte Gebäck stieß.

Das Studium des Rezepts ergab, dass es sich im Prinzip um einen Mandel-Biskuit mit Schokolade handelt, der ausgestochen, mit Aprikosenkonfitüre gestapelt und mit Erdbeersahne gefüllt wird. Das erschien mir eine recht einfache Sache und sehr passend zu Maronen, denn ich wollte etwas herbstliches mit Esskastanien machen.



Nachdem ich dann doch mal neugierig Mr. Allwissend befragt hatte, was es mit dem Namen auf sich hat, fand ich bei **diepresse** Folgendes: „*Christoph Wagner, der das Kochbuch „Die gute alte Küche“ von Katharina Prato in einer kommentierten Fassung herausgebracht hatte, notierte: „Diese im 19. Jahrhundert sehr populäre Bäckerei verdankt ihren Namen der Eröffnung der Kaiser-Ferdinands-Nordbahn am 6. Jänner 1838.“ Der Zug startete am Wiener Nordbahnhof.*“ Wieder was gelernt.

Ich habe die Krapfen, die für mich eher Törtchen sind, dann spontan noch mit Sahne umhüllt und mit Mandelblättchen und Kakaopulver dekoriert, denn wenn ich schon solch kleine, aufwendigere Gebäcke mit Sahnefüllung mache, dann kann ich mich ja auch gleich ein bisschen verkünsteln. Ihr könnt die Kreise und Ringe natürlich auch einfach wie im Originalrezept aufeinander kleben und mit der Sahne füllen.

Für ca. 6 Törtchen (8 cm Durchmesser):

TEIG:

80 g Backschokolade
150 g weiche Butter
120 g Zucker
4 Eier
150 g Mandeln, gemahlen
200 g Mehl

FÜLLUNG:

100 g Maronenkonfitüre
100 g gegarte Maronen
1 Schuss Milch/Sahne
1 TL Zimt
 $\frac{1}{4}$ l Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Agavendicksaft

DEKOR:

Mandelblättchen

Kakaopulver

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter und den Zucker cremig rühren, dann einzeln die Eier untermischen, bis die Masse schaumig ist.

Den Ofen auf 190°C vorheizen.

Die Schokolade ebenfalls untermischen, dann die Mandel-Mehl-Mischung unterziehen. Den Teig auf ein gebuttertes und bemehltes Blech streichen (am besten im Backrahmen ca. 30x30 cm) und 15 Minuten backen.

Noch warm gleich viele Kreise und Ringe ausstechen (ich habe einen Dessertring und für die Kreise zusätzlich einen Metallmessbecher für Spirituosen genommen) und erkalten lassen. [Die Teigreste vernaschen oder zum Beispiel Granatsplitter oder ein Schichtdessert damit machen.] Die Kreise mit Maronenkonfitüre bestreichen und auf die Kreise setzen.

Die Maronen mit etwas Milch/Sahne und dem Zimt pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Nach Belieben die Törtchen außen damit bestreichen und die Seiten mit Mandelblättchen dekorieren. Die übrige Sahne mit dem Maronenpüree mischen, mit dem Agavendicksaft abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Dann die Törtchen mit der Maronensahne füllen und mit etwas Kakaopulver bestäuben.



Wenn ihr Maronen nicht mögt, könnt ihr zum Beispiel auch Nougatsahne zum Füllen nehmen oder Marzipancreme. Der Fantasie sind wie immer keine Grenzen gesetzt. =)

Jedenfalls hoffe ich, dass ihr jetzt Lust auf diese Nascherei bekommen habt und wünsche euch einen genussvollen Sonntag (vielleicht mit einem ersten Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt?)!

Eure Judith

Orange-Curd-Granatapfel-Törtchen zum english afternoon tea mit den Mädels

Wir Deutschen kennen so etwas wie Lemon Curd höchstens von Zitronen-Tartes, diesen köstlichen säuerlich-süßen Mürbteigkuchen mit Zitronencreme und Baiserhaube. In dieser Form habe auch ich die Zitronencreme schon verwendet und dafür selbst hergestellt.

Dieses Mal wollte ich sie für die Scones und Törtchen meines *english afternoon teas* machen, für den ich einige Freundinnen eingeladen und meine Perlenkette heraus gekramt hatte.

Schon lange wollte ich mal einen „richtigen“ *afternoon tea* machen. Und da eine Reise nach England in nächster Zeit eher unwahrscheinlich ist, muss ich England eben zu mir holen!

Also standen Scones, Sandwiches und kleine feine Törtchen auf

dem Plan.



Der Lemon Curd ist dann ein Orange Curd geworden, denn Orangen hatte ich gerade da und ich fand, Orangen passen besser zur Jahreszeit, vor allem mit einem Hauch Vanille.

Orange Curd

2 Orangen, unbehandelt
100 g gewürfelte Butter
80 g Zucker
2 gequirlte Eier
2 geh. EL Stärke
etwas gemahlene Vanille

Die Orangen heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen und mit der Stärke verrühren.

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald sie geschmolzen ist, langsam den Zucker und die gemahlene Vanille einrühren sowie die Eier.

Dann den Abrieb und den Saft dazu gießen und weiter rühren, bis die Masse dickflüssig wird.

In ein sauberes Marmeladenglas oder einen Steinguttopf mit Deckel geben, luftdicht verschließen und am besten 1 Nacht auskühlen und andicken lassen. Dann im Kühlschrank lagern.

Biskuitteig für die Törtchen:

50 g gesiebtes Mehl
60 g frisch gemahlenes Dinkelvollkornmehl
1 geh. TL Backpulver
1 Prise Salz
80 g Zucker
3 große Eier
2 EL geschmolzene Butter

Ofen auf 200°C vorheizen und eine rechteckige Backform mit Backpapier auslegen. Die Butter zerlassen (ich stelle sie immer in einem kleinen Metalltöpfchen in den aufheizenden Backofen).

Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel vermengen und ca. 10 Minuten rühren, bis die Masse dick und cremig ist. Dann das mit Backpulver vermischt (gesiebte) Mehl, das Salz sowie die Butter unterheben, so dass ein glatter Teig ohne Mehlnester entsteht. (Ich nehme dafür einen großen Schneebesen und hebe alles vorsichtig unter, ohne zuviel Luft heraus zu rühren.) Den Teig gleichmäßig in die Form streichen und ca. 10 Minuten lang backen, bis er goldbraun und stabil ist.

Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form heben und das Backpapier abziehen. Ganz auskühlen lassen.



Orang

ecurd-Granatapfel-Törtchen

2-3 EL Granatapfelkerne

1 Becher Sahne

(1 Tütchen Sahnesteif)

10 EL Orangecurd

1 Portion Biskuitteig

Die Sahne (mit dem Sahnesteif) steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Den Curd ebenfalls in einen Spritzbeutel (mit glatt-runder Tülle) füllen.

Aus dem abgekühlten Teig Kreise ausstechen. Am besten geht es mit einem Dessertring. (Meiner hat 7 cm Durchmesser.) Die Kreise waagrecht durchschneiden.

Den Curd in einer Schnecke auf den unteren Teigkreis spritzen. Mit Granatapfelkernen bestreuen und einen Sahnetuff darüber spritzen. Den oberen Teil drauf setzen und in dessen Mitte ein Sahnehäubchen geben. Mit einem oder mehreren Granatapfelkernen verzieren. [nurkochen]

Diese kleinen Törtchen kann man natürlich auch mit anderen Konfitüren statt mit dem Curd machen. Im Prinzip geht sogar so was wie Apfelmus. Da kann man mal wieder kreativ sein und seinem Geschmack folgen.

Auf jeden Fall machen sie was her, finde ich.



Dazu

eine schöne Tasse Tee und ein paar liebe Menschen – mehr Genuss geht nicht!

Außer vielleicht noch mit ein paar Gurken- oder Ei-Kresse-Sandwiches, um das Süße wieder auszugleichen. Das Rezept dafür gibt's in den nächsten Tagen. =)

Habt einen genussvollen Woche,
eure Judith ♥

Herzhafte Filoteigtörtchen mit Zucchini- Schafskäse-Füllung und Harissa



Neulich

ch habe ich den Filoteig für mich entdeckt. Das tolle Rezept mit den Fischfilets in Hülle habe ich euch ja schon vorgestellt und hier folgt nun ein weiteres – und nicht das letzte. =)

Ich finde, Filo ist unglaublich vielfältig. Man kann Fisch oder Fleisch darin einpacken, kann einen schnellen Strudel damit backen, süße oder auch herzhafte Quiches, Törtchen, Täschchen, und und und. Die Filo- Törtchen mit Zucchini und Schafskäse entstanden neulich als Abendessen für einen hungrigen Reisenden, der eine lange Fahrt hinter sich hatte und den ich an diesem Abend abgeholt habe.

Wir haben noch mal kurz warm gemacht. Dafür muss man nicht mal den ganzen Backofen aufheizen, sondern man kann sie ein paar Minuten auf das Gitter des Toasters stellen und dann werden sie wieder herrlich knusprig.

Das Harissa habe ich vor zwei Wochen im EineWeltLaden entdeckt. Es ist eine Mischung aus Chili, Meersalz, Knoblauch, Cumin, Kümmel, Koriander und Minze und passt wie ich finde hervorragend zu Zucchini und Schafskäse.

Man kann sich die Törtchen natürlich auch eher mediterran würzen, je nach Geschmack.



Zutat

en für 5- 10 Stück, je nach Größe der Förmchen:

1 Rolle Filoteig
150 g zerlassene Butter
3 mittlere Zucchini
1 Feta- oder Schafskäse
1 gestrichener EL Harissa
1 rote Chilischote
etwas Zitronensaft
4 Eier (M)
1 Becher Sahne (250 ml)
Pfeffer

Die Zucchini fein würfeln und mit dem ebenfalls gewürfelten Käse und den Gewürzen vermengen.

Die Sahne mit Eiern und Pfeffer verquirlen.

Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.

Den Filoteig in Quadrate schneiden, diese mit der zerlassenen Butter bepinseln und je drei Teigquadrate leicht versetzt übereinander in ein Muffin- oder Tartlettförmchen legen.

Füllung hinein geben bis knapp zum Rand und mit der Sahne- Ei- Mischung übergießen, so dass das Förmchen etwa halb mit Flüssigem gefüllt ist.

Ca. eine halbe Stunde backen, bis die Masse gestockt ist und die Törtchen knusprig und goldbraun sind. [nurkochen]



Man

kann sie noch heiß zu einem Salat genießen oder für ein Picknick, ein Büffet oder einen anderen Tag aufheben. Im Kühlschrank geht das super ein paar Tage.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken oder beim Entwickeln eurer eigenen Kreation!

Was auch immer dabei entsteht, habt viele genussvolle Momente damit und lasst es euch schmecken!

Eure Judith