



Foto © Nadja Zimmermann, AT Verlag / www.at-verlag.ch

Vanilletörtchen «Pastéis de Nata»

Haben Sie Lust auf eine kleine Leckerei zwischendurch? Die Vanilletörtchen nach dem Rezept von Kochbuchautorin und Bloggerin Nadja Zimmermann alias LouMalou eignen sich dafür ideal und gelingen bestimmt.

Zutaten

Für 10 Stück

- 400 ml Vollmilch
- 30 g Maizena (Maisstärke)
- 1 TL Vanillepaste
- 90 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 unbehandelte Zitrone
- abgeriebene Schale
- 1 Blätterteig, rechteckig
- wenig Puderzucker

Zubereitung

1. Die Vollmilch mit dem Maizena, der Vanillepaste und dem Zucker unter ständigem Rühren aufkochen. Die Eigelbe und die Zitronenschale unterrühren. 2–3 Minuten köcheln und dann gut abkühlen lassen, sodass der Pudding fest wird.
2. Den Blätterteig auslegen und etwa zehn Kreise ausstechen. Die Blätterteigkreise in eine nicht allzu hohe Muffin- oder Brötchenform legen und grosszügig mit dem Vanillepudding füllen.
3. Die Törtchen im Ofen bei 220 Grad rund 15 Minuten backen, bis sie gold-braun sind. Mit Puderzucker bestäuben. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

«[LouMalou entspannt backen](#)», Einfache Backrezepte für jeden Tag, Nadja Zimmermann, [AT Verlag](#)

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>