

Portugiesische Puddingtörtchen



Zutaten (12 Stück):

275 g Blätterteig (gekühlt)
4 Eigelb
80 ml Wasser
150 g Zucker
250 ml Milch
30 g Mehl
1 Zimtstange
1/2 Zitrone (Schale)
ggf. Puderzucker (zum Bestäuben)
ggf. Zimt (zum Bestäuben)

Zubereitung:

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank holen, zu einem Rechteck ausrollen und von einer der langen Seiten her eng aufrollen. Die Teigrolle mit Frischhaltefolie umwickeln und in den Kühlschrank legen.

Für den Pudding zuerst den Sirup zubereiten. Hierzu Wasser mit Zucker in einen kleinen Topf geben, verrühren und etwa 3 Minuten aufkochen lassen. Wichtig hierbei: den Sirup zwischendurch nicht umrühren. Der Sirup ist fertig, wenn er dicklich vom Löffel tropft, aber noch hell und nicht karamellisiert ist.

Danach Mehl und die Hälfte der Milch zu einem glatten Gemisch ohne Klümpchen verrühren. Die restliche Milch mit Zitronenschale und Zimtstange in einem Topf zum Kochen bringen. Wenn die Milch kocht, das flüssige Mehlgemisch dazugeben und mit einem Schneebesen unterrühren. Den Sirup langsam zugießen und mit dem Schneebesen unterarbeiten.

Die Masse nochmals kurz aufkochen, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

2 Esslöffel von der Milch aus dem Topf zu den Eigelben geben und vermischen. Die Eigelbmasse zur übrigen Milchmischung geben und alles sorgfältig mit dem Schneebesen verrühren bis eine cremige Puddingmasse entstanden ist.

Den Pudding durch ein Sieb streichen, um Zimtstange, Zitronenschale und eventuelle Klümpchen zu entfernen. Danach den Pudding mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet, und abkühlen lassen.

Jetzt die Teigrolle aus dem Kühlschrank holen, aus der Frischhaltefolie wickeln und in 12 etwa 3 cm dicke Stücke schneiden.

In jede Mulde eines Muffinbleches je ein Teigstück setzen. Den Blätterteig mit dem Daumen zuerst auf den Muldenboden flachdrücken und dann am Rand hochziehen, bis die Mulde möglichst komplett und gleichmäßig mit Teig ausgekleidet ist.

Den Backofen auf 220 Grad Celsius Umluft vorheizen und das vorbereitete Muffinblech für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Muffinform dann aus dem Kühlschrank nehmen, den Pudding in die Blätterteigmulden füllen und das Ganze für 22 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Törtchen müssen nach der Backzeit an der Oberseite sehr dunkel, fast schwarz werden.

Die Vanilletörtchen aus dem Ofen holen, auf einem Gitterrost abkühlen lassen und vor dem Servieren mit etwas Puderzucker und Zimt bestreuen.

Tipp:

Für eine schokoladige Variante 10 g Backkakao unter das Mehl arbeiten und 20 ml Milch mehr für den Pudding nehmen. Ansonsten wie oben beschrieben vorgehen.

Nährwertangaben: 184 kcal pro Stück., 23 g KH pro Stück