

Aprikosen Pastéis de Nata

Aprikosen Pastéis de Nata

Schwierigkeit: einfach

Zeit: 40 Minuten

Menu: [26.6.2019](#)

Creatio [Rolf Gilgen](#)

Zutaten für 6 Stück

Böden:

1 rund ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø)
1 EL Aprikosenkonfitüre

Guss:

1 dl Milch
1 1/2 EL Maizena
2 dl Rahm
50 g weiche Dörraprikosen, fein geschnitten
2 Eigelbe
1 Ei
60 g Zucker
1 Prise Salz

Utensilien:

ofenfeste Förmchen von je ca. 9 cm Ø, gefettet

Zubereitung

Böden

Aus dem Teig 6 Rondellen von ca. 12 cm Ø ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen.
Böden mit einer Gabel sehr dicht einstechen, mit Konfitüre bestreichen.

Guss

Milch mit Maizena in einer Pfanne verrühren. Rahm und alle Zutaten bis und mit Salz begeben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen
Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren.
Creme in die Böden verteilen, Förmchen auf ein Blech stellen.

Backen

Ca. 15 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft)
Hitze auf 200 Grad reduzieren, ca. 5 Min. fertig backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

