

PASTÉIS DE NATA MIT ZIMTBLÜTEN

Zutaten

- Pflanzenöl
- 1½ rechteckig ausgewallte Blätterteige
- 1,5dl Halbrahm
- 1dl Milch
- 20g Maisstärke
- ½ Zitrone
- [Zimtblüten](#)
- 100g Zucker
- 0,5 dl Wasser
- 3 Eigelb
- Puderzucker

Förmchen mit Öl gut ausstreichen. Teig auf der Arbeitsfläche auslegen. Rondellen à ca. 10 cm ausstechen. Förmchen mit Teig auslegen. Kühl stellen. Rahm, Milch und Stärke verrühren. Etwas Zitronenschale fein wegschneiden. Zitronenschale und Zimtblüten in einem Tee-Ei zur Rahm-Milch-Mischung geben und unter Rühren aufkochen; köcheln bis die Masse cremig bindet. Pfanne zugedeckt beiseitestellen. Zucker und Wasser aufkochen, ca. 5 Minuten sirupartig einkochen lassen. Abkühlen. Zuckersirup unter die Creme rühren. Eigelb darunterrühren. Zimtblüten und Zitronenschale entfernen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Creme zu 2/3 hoch in die vorbereiteten Formen füllen. Pastéis de nata in der unteren Ofenhälfte 20–25 Minuten backen. Lauwarm mit Puderzucker bestreuen und genießen.

