Portugiesische-Blätterteig-Törtchen

Die portugiesischen-Blätterteig-Törtchen sind eine köstlich und sehr bekannte Süßspeise aus Portugal.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 32 min

Zutaten

1 Stk.	Blätterteig (ca.275 g)
250 ml	Vollmilch
80 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
30 g	Speisestärke (o. Vanillepuddingpulver)
4 Stk.	Eidotter (M)

Zubereitung

1. Für die **portugiesische-Blätterteig-Törtchen** den Backofen auf 225 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Muffinform ein wenig mit Butter einfetten.

2. Den Blätterteig entrollen, halbieren und die zwei Lagen übereinander legen, danach einrollen. Mit einem Messer in 12 Scheiben schneiden, flach drücken und in die Muffinform legen.

3. Die Eidotter in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verquirlen. Die Speisestärke mit 2 Esslöffel Milch in einer Tasse vermengen. Restliche Vollmilch in einen Topf geben und mit Zucker, Vanillezucker aufkochen lassen. Die Speisestärke zugeben und gut verrühren. Auf mittlerer Hitze cremig kochen.

4. Von der Hitze nehmen, etwas abkühlen lassen und die verquirlten Eidotter unterrühren.

5. Jetzt die Creme mit einem Esslöffel nicht ganz bis zum Rand in die Teigmulden füllen. Im Backofen zirka 12 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht dunkle Farbe bekommt. Noch warm servieren und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp