



Wine in Black
GOURMET



Pastéis de Nata



Zubereitungszeit: 40 Minuten
Passt zu: Sauternes



Zubereitung

1/3

Den Blätterteig auftauen lassen, die einzelnen Scheiben aufeinanderlegen und zusammen zu einem Rechteck von etwa 40 x 20 cm ausrollen. Den Teig von einer der kurzen Seiten her aufrollen. Die Rolle im Tiefkühlfach kalt stellen, bis sie sehr fest, aber nicht gefroren ist. Die Teigrolle dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und kleine Förmchen (z.B. Muffinförmchen) mit den Teigscheiben auslegen.

2/3

Die Milch mit der Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Wenn die Milch kocht, das mit Zucker und Salz gemischte Mehl dazugeben und dabei kräftig rühren. Kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Ei und die Eigelbe sowie den Vanillezucker einrühren.

3/3

Die Creme auf den Blätterteig in den Förmchen geben und im vorgeheizten Ofen bei 225 bis 250 °C 8 bis 10 Minuten backen. Die Zeit sollte nicht überschritten werden, da die Füllung sonst evtl. überläuft. Die Pasteten müssen an der Oberseite sehr dunkel, fast schwarz werden.



Unser Wein-Tipp

Süßwein · Frankreich · Sauvignon Blanc,
Sémillon

**Chateau Guiraud 1er Cru
Classé Sauternes 2005 0,375**



Zutaten für 4 Portionen

1 Packung	Blätterteig
500 ml	Milch
275 g	Zucker
35 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 TL	Butter
1	Ei
5	Eigelb
1 Packung	Bourbon-Vanillezucker

Guten Appetit!

„Ein Potpourri aus reifen exotischen Früchten, Gewürzen und Honig. Dazu als Dessert ein herrliches Gebäck aus Lissabon. Nehmen Sie einen ersten Schluck Sauternes zu sich und genießen Sie mit allen Sinnen. Anschließend legen Sie sich ein Pastel in den Mund und dann noch eins und noch eins...“ - Oliver Bönsch, Wine in Black-Sommelier