

Rezept

Nata-Törtchen

Ein Rezept von Nata-Törtchen, am 20.04.2024

Zutaten

1 Vanilleschote	$\frac{1}{8}$ l Milch
1 TL Butter	50-100 g Zucker
1 Prise Salz	10 g Mehl
1 Rolle Blätterteig (275 g; Kühlregal)	1 Ei
1 Eigelb	1 Mini-Muffinblech mit 24 Mulden oder Espressotassen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Vanilleschote aufschlitzen. Milch mit Butter und Schote aufkochen. Zucker, Salz und Mehl mischen. Vanilleschote aus der Milch nehmen, die Zuckermischung hineinschütten und kräftig einrühren. Aufkochen lassen. 30 Min. abkühlen, dabei immer wieder rühren.
2. Zugleich den Blätterteig entrollen, vom Papier nehmen und von der kurzen Seite her aufrollen. Ins Tiefkühlgerät legen, bis die Creme fertig ist.
3. Backofen auf 240° (Umluft 220°) vorheizen. Ei und Eigelb unter die Creme rühren. Von der Teigrolle 24 1 cm dicke Scheiben schneiden, flach drücken und in die Formen drücken. Creme in ein Kännchen geben und bis kurz unter den Teigrand hineingießen. Törtchen im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen, bis die Füllung richtig braun ist. (Natas in Espressotassen brauchen etwas länger.) Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und gleich aus den Formen lösen.