

Pastel de Nata Blondie

Zutaten – Caramelised Puff Pastry

½ Blatt Blätterteig (zwei kleine Stücke, je so groß wie der Boden der Cocotten)
Puderzucker

Zutaten – Blondie-Teig (für 2 Cocotten)

70 g Butter
75 g Zucker (golden caster oder fein)
60 g Mehl
1 Prise Salz
½ TL Vanillepaste
2 Prisen Zimt
1 Eigelb

Zutaten – Custard (für 2 Cocotten)

9 g Mehl
90 ml Milch
80 g Zucker
1 kleines Stück Zimtstange (oder 2 Prisen Zimt)
48 ml Wasser
2 kleine Streifen Zitronenschale
¼ TL Vanillepaste
2 Eigelbe

Zubereitung – Blätterteig

Cocotte auf den Blätterteig legen und etwas kleiner als die Cocotte ausschneiden. Blätterteig mit Puderzucker bestreuen und mit Backpapier abdecken. Mit einem Blech beschweren und ca. 12 Minuten bei 200 °C backen. Falls er noch nicht braun ist, weitere 2–3 Minuten ohne Blech backen. Abkühlen lassen und in die Cocotte legen.

Zubereitung – Blondie-Teig

Butter in einem Topf bräunen. Zucker und Vanille einrühren. Etwas abkühlen lassen. Eigelb einrühren. Mehl, Zimt und Salz mischen und unterheben. Masse auf den Blätterteig geben und 8–10 Minuten bei 170 °C Umluft backen.

Zubereitung – Custard

Mehl und Milch glatt rühren. Zucker, Wasser, Zimt und Zitronenschale aufkochen und 1–2 Minuten köcheln. Zitronenschale und Zimt entfernen. Heißen Sirup langsam in die Milch-Mehl-Mischung röhren. Kurz bei kleiner Hitze rühren, bis die Masse leicht andickt. Etwas abkühlen lassen, Vanille und Eigelbe einrühren. Custard über den vorgebackenen Blondie gießen. Weitere 8–12 Minuten backen, bis die Oberfläche gold wird und kleine Blasen am Rand entstehen.