schnelle Pastéis de Nata

• fix gemacht •

Zutaten

1 Rolle Blätterteig
½ Päckchen backfeste Puddingcreme Vanille
125ml Milch
½ TL Vanillepaste

etwas Puderzucker für die Unterlage, etwas Butter für die Form
Zimtzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und kurz Raumtemperatur annehmen lassen, etwa 10 Minuten.
Die Teigunterlage mit Puderzucker bestäuben und den Blätterteig darauf ausrollen, dann in 2 gleichgroße Teile schneiden.
Diese nun aufeinander legen und von der langen Seite her sehr eng zusammenrollen.
Rolle in 24 Scheiben schneiden, diese dann so flach drücken, dass sie etwas größer sind als die Mulden der leicht gefetteten Mini Muffinform.
Puddingpulver, Milch und Vanillepaste miteinander verquirlen und sofort in die Mulden gießen, allerdings jeweils nicht ganz voll. EIn wenig Rand sollte stehen bleiben.
Mit Zimtzucker bestreuen.
Backzeit: 20 - 25 Minuten