#### Aprikosen Pastéis de Nata

Schwierigkeit: einfach

Zeit: 40 Minuten

Menu: 26.6.2019
Creatio Rolf Gilgen

### Zutaten für 6 Stück

### Böden:

1 rund ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm  $\emptyset$ )

1 EL Aprikosenkonfitüre

#### Guss:

1 dl Milch

1 1/2 EL Maizena

2 dl Rahm

50 g weiche Dörraprikosen, fein geschnitten

2 Eigelbe

1 Ei

60 g Zucker

1 Prise Salz

Utensilien:

ofenfeste Förmchen von je ca. 9 cm  $\emptyset$ , gefettet

## Zubereitung

### Böden

Aus dem Teig 6 Rondellen von ca. 12 cm Ø ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen. Böden mit einer Gabel sehr dicht einstechen, mit Konfitüre bestreichen.

# Guss

Milch mit Maizena in einer Pfanne verrühren. Rahm und alle Zutaten bis und mit Salz beigeben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen

Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren.

Creme in die Böden verteilen, Förmchen auf ein Blech stellen.

### Backen

Ca. 15 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft)

Hitze auf 200 Grad reduzieren, ca. 5 Min. fertig backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

2/2