CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Bolinhos de Bacalhau (Stockfischkroketten)

****

Filloas de Mexilòns (Pfannkuchen mit Miesmuscheln)

****

Polbo ala Gallega (Tintenfisch)

****

Pasteis de Nata (portugiesisches Rahmtörtchen)

Pasteis de Nata (portugiesische Rahmtörtchen)

12 Portionen

500	g	Blätterteig
		Butter
5	dl	Rahm
150	g	Zucker
1	TL	Zitronen-schale
8	Stk	Eigelb
1	EL	Speisestärke
		"Puderzucker Zimt"

Blätterteig in 12 gleichgrosse Rechtecke schneiden.

Die 12 Teigstücke in 12 ausgebutterte Muffinformen drücken.

Den Rahm (etwas Rahm zum Anrühren der Stärke zurückhalten), den Zucke und die Zitronenschale in einen Kochtopf geben. Das Eigelb durch ein Sieb dazugeben.

Alles bei niedriger Hitze erhitzen und umrühren.

Kurz vor dem Kochen die mit dem zurückbehaltenen Rahm verrührte Stärke hinzugeben und noch 3 Minuten köcheln lassen. Dabei öfter umrühren.

Den Rahmpudding vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Rahmpudding in die 12 Blätterteigförmchen füllen und in den auf 200 Grad Celsius vorgeheizten Backofen stellen und goldbraun backen. Dies dauert ca. 30 Minuten.

Herausnehmen, abkühlen lassen und vor dem Geniessen mit Puderzucker-Zimt bestreuen.

Lauwarm schmecken sie am besten.