

## Portugiesische Puddingtörtchen

Eigelb	3	In einem Topf das Eigelb mit der Maistärke verrühren. Sahne, Vollmilch, Zitronenschale und den Zucker dazugeben und gut rühren. Dann bei kleiner Hitze zum Kochen bringen. Dabei stetig rühren, da es sehr leicht anbrennt. Wenn es andickt, vom Herd nehmen und mit Deckel beiseite stellen, da der Pudding sonst eine Haut bekommt.
Maisstärke	2 EL	
Vanillizucker	100 gr	
Rahm	2.5 dl	
Milch	1.25 dl	
Zitronenschale		

Blätterteig	Den Blätterteig aufrollen und mit einem Glas mit ca. 7 cm Durchmesser 12 Kreise ausstechen. Ein Muffinblech mit 12 Mulden leicht einfetten. Die Teigkreise jeweils in die Mulden drücken, dabei soll der Boden bedeckt sein und der Teig bis ca. zur Hälfte der Mulde hoch. Jeweils ca. 1 ½ EL Pudding auf die Mulden verteilen, Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 17-20 Min. backen, bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen aus der Form nehmen. Mit Puderzucker bestreuen
Puderzucker	