

Milchtörtchen

[Queijadas de leite]



Zutaten für 5-6 Törtchen:

250 ml Milch

12,5 g gesalzene Butter

50 g Mehl + etwas zum Bestäuben

125 g Zucker

2 Eier

1/4 unbehandelte Zitrone

1/2 Msp Vanillemark

Puderzucker zum Servieren

gemahlener Zimt zum Servieren

Besondere Hilfsmittel:

flexible Förmchen

1. Milch (fast) aufkochen, vom Herd nehmen und die Butter einrühren, bis sie sich gut verteilt hat.

2. In einer Rührschüssel das Mehl mit dem Zucker gut vermengen, Eier, Zitronenabrieb und Vanillemark einrühren.

3. Die Milchemischung in einem dünnen Strahl eingießen, dabei ständig rühren bis ein glatter, dünner Teig entstanden ist.

4. Backofen auf 220° vorheizen, den Teig mit einem kleinen Schöpflöffel auf die Förmchen verteilen. Nicht zu voll machen, der Teig geht stark auf.

5. Ca. 30-35 min im Backofen backen. Dann etwas auskühlen lassen (die Törtchen fallen dann wieder etwas zusammen).

6. Lauwarm Servieren, mit Puderzucker und Zimt bestreuen.

Hinweise:

Rezeptanregung Lorena F., Februar 2019.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 55 min, Nachspeisen, Süßspeisen, portugiesisch

Anpassung und Foto: Walter
Stand 23.01.2023