Pastéis de nata

Ingrediënten

6 plakjes Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
1 Stuk(s) Citroen
400 ml Melk
110 g Suiker (fijne)
2 Stuk(s) Kaneelstokje
2 el (eetlepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
1 Stuk(s) Ei
2 Stuk(s) Eidooier
2 el (eetlepels) Maizena (bijv. Koopmans)
Poedersuiker

Keukenspullen

Bakplaat
Muffin bakvorm
Dr. Oetker Bakspray
Steelpan
Garde
Dunschiller
Houten lepel
Bakje
Bord (of schaal)
Huishoudfolie

1. Voorbereiden

Plaats een rooster of bakplaat in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 210°C / hetelucht 210°C).

Vet 6 holletjes van een muffinblik in met een bakspray. Haal het **bladerdeeg (6 plakjes)** uit de diepvries en laat ontdooien.

> Liever zelf bladerdeeg maken?
> In het artikel 'Zelf bladerdeeg maken' leggen wij je uit hoe je dit doet.

2. Custardvulling maken

Haal met de dunschiller 3 stukjes citroenschil van de **citroen**. Doe de **melk (400 ml)** met de **suiker (110 g)**, **kaneelstokjes (2 stuks)** en deze citroenschillen in het pannetje en breng tegen de kook aan. Doe de **vanille-aroma (2 el)** er dan bij. Roer in een bakje of glas het **ei** en de **eidooiers (2 stuks)** los met de **maïzena (2 el)**. Misschien moet je hier een kleine garde voor gebruiken, je wilt er geen klontjes in. Haal de kaneelstokjes en de citroenschil uit de melk. Doe een beetje van de hete melk bij het eimengsel en roer nog een keer goed los. Doe het mengsel dan in het pannetje bij de rest en blijf heel goed roeren met de garde tot het mengsel dik is en de maïzena goed gekookt is (laat dus ook wat bubbels ontstaan). Neem dan van het vuur, doe de custard in het bord of de schaal en dek direct op het oppervlak af met huishoudfolie (anders komt er vel op).

3. Taartjes maken

Rol de bladerdeegplakjes iets dunner uit en snijd er cirkels van 11 cm uit (gebruik hiervoor een klein kommetje of groot glas). Doe de cirkels bladerdeeg in de rondjes. Druk goed de vouwtjes weg en prik met een vork gaatjes in de bodem. Roer de afgekoelde custard even goed door en schep dan de vormpjes tot de rand vol met de custard. Zet in de oven en bak in 20-25 minuten af; er moeten bruine plekjes op het oppervlak komen. Laat ze goed afkoelen (ze zakken behoorlijk in, maar dat hoort zo) en stuif er eventueel wat **poedersuiker** over.

> ### Bladerdeeg bewaren
> Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel 'Bladerdeeg opnieuw invriezen' vind je alles wat je moet weten.