



vegane Pastéis de nata

Zutaten

1 Pack Blätterteig

500 ml Sojadrink

20 g Kokosblütenzucker (+ etwas mehr zum Bestreuen)

1 Teelöffel Vanille, gemahlen

40 g Tapiokastärke

Kochzeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min

Portionen: 12

Zubereitung

1.

Nimm den Blätterteig aus dem Kühlschrank & heize deinen

Backofen auf 120 °C Umluft vor.

2.

Gib 450 ml des Sojadrinks in einen Topf & bringe ihn zum Kochen.

3.

Verrühre währenddessen in einer separaten Schüssel den restlichen Sojadrink mit dem Kokosblütenzucker, der Vanille & der Tapiokastärke.

4.

Stelle den Herd aus, sobald der Sojadrink kocht & gib unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Tapioka-Mischung zu.

5.

Stelle die Soja-Tapioka-Mischung dann wieder auf den Herd & lasse sie nochmal unter Rühren so lange kochen, bis sie andickt.

6.

Rolle den Blätterteig aus & stich mit einem Glas (Durchmesser etwa 9 cm) 12 Kreise aus (diese müssen nicht alle vollständig sein, du kannst auch Reste anstückeln).

7.

Fette deine Muffin-Förmchen ein, kleide sie mit dem Blätterteig aus & verteile die Tapioka-Masse gleichmäßig auf alle 12 Förmchen.

8.

Verteile etwas Kokosblütenzucker auf den Küchlein & backe sie für 20 Minuten auf der mittleren Schiene in deinem Backofen.

9.

Stelle nun zusätzlich die Grillfunktion an & backe deine Küchlein
in weiteren 3 Minuten fertig.

10.

Nimm die veganen Pastéis de nata aus dem Ofen & lasse sie
unbedingt etwas Abkühlen, bevor du sie aus den Förmchen hebst.