Portugiesische Vanilletörtchen

Zutaten für 12 Stück

	Die 12 Mulden eines Muffin-Bleches gut mit
Butter	ausfetten.
1 Packung (270 g) Blätterteig	entrollen und dünn auswellen. Mit etwas
Zimt und Zucker	bestreuen und zu einer dichten Rolle aufrollen. Weiter rollen, bis eine etwa 2,5 cm dicke Rolle entsteht und die Teigschichten gut miteinander verbunden sind. 1,5 cm breite Stücke abschneiden (12 Stück), in die Mulden des Muffin-Blechs legen, die Daumen mit kaltem Wasser anfeuchten und die Teigstücke flachdrücken bis hoch zum Rand. Für etwa 10 - 15 Minuten kaltstellen. Den Backofen (E-Herd) auf 250°C vorheizen
1 Vanilleschote	längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Die Vanilleschote beiseitelegt. Das Mark mit
1 Ei	
5 Eigelb	und
2 EL Orangensaft	verquirlen, beiseitestellen.
225 ml Milch	und
225 ml Sahne	zusammen mit der ausgekratzten Vanilleschote und
1 TL Butter	aufkochen.
200 g Zucker	mit
2 Päckchen Vanillezucker	
2 EL Mehl	
1 gestrichener TL Orangenschale	und
1 Prise Salz	mischen und kräftig in die kochende Milch rühren. Noch einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Vanilleschote entfernen. 2 -3 EL der heißen Creme unter die Eiermasse rühren, dann die Eiermasse unter die übrige Creme rühren. Das Muffin-Blech aus dem Kühlschrank holen. Die Creme in die Mulden füllen und im heißen Ofen 10 - 12 Minuten backen. Herausnehmen, jedes Törtchen mit jeweils
1 TL Zucker	bestreuen und mit dem Gasbrenner karamellisieren. 10 Minuten abkühlen lassen, die Törtchen vorsichtig aus der Form lösen und lauwarm oder kalt servieren.

Gebäck & Süßspeisen