Natas
für 12 Stück

--> bitte unbedingt den Text aus dem Blogbeitrag vorher lesen

Zutaten

1	Pack	TK-Blätterteig (300g)
450	ml	Pflanzensahne
100	ml	Pflanzenmilch
2	geh. TL	Sojamehl
2	TL	Grieß (hell)
1	Pack	Vanillepuddingpulver
2	mg	Bindobin (Johannisbrotkernmehl) -> ½ TL
5	EL	Zucker
1	gr. Msp	Zimt
1	knapp TL	Kala Namak
½	TL	Kurkuma
¼	TL	gemahlene Vanille
200	ml	Pflanzenmilch

Zubereitung

Die Teigplatten etwa 10 Minuten antauen lassen, dann so groß als möglich ausrollen und nebeneinander hinlegen, wobei der Teig etwa 2cm überlappen sollte. Nochmals etwas ausrollen. Nun die Teigplatte aufrollen und in 12 gleichgroße Stücke schneiden. Jedes einzelne Stück zu etwa Quadraten ausrollen und in eine gefettete Muffinform drücken. Ofen auf 250 Grad vorheizen und das Blech darin 3 Minuten backen lassen. Blech dann herausnehmen.

Währenddessen alle anderen Zutaten in einem Topf etwa 5 Minuten unter rühren köcheln lassen. Die Masse in die bereits kurz gebackenen Blätterteigförmchen füllen und weitere 10-15 Minuten backen lassen. Aufpassen, dass sie nicht ZU schwarz werden.

Es kann passieren, dass die Natas im Ofen 'überkochen' … Ist aber nicht schlimm. Wenn die Creme kalt ist, lässt sie sich leicht vom Blech lösen. Sieht auch ganz gut aus ;)

FERTIG!