



Original Sticky Toffee Pudding

mit Karamell-Toffee Soße

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Datteln in eine Schüssel geben, mit dem Natron mischen und kochendes Wasser darübergießen. Stehen lassen. In der Zwischenzeit Butter und Zucker schaumig rühren, bis blasse Farbe entsteht. (ich persönlich finde es geht am einfachsten in der Küchenmaschine). Nach und nach Ei, Mehl und Backpulver dazugeben. Dann Datteln mit der Flüssigkeit dazugeben, zum Schluss die Vanilleessenz. Alles gut miteinander vermischen. Teig in eine gefettete Auflaufform (oder individuelle kleine Förmchen) füllen und im Backofen ca. 35 Minuten backen. (Man kann die Probe machen wie gewöhnlich beim Backen, mit Holzstab, sollte nichts mehr dran kleben bleiben, ist der Pudding fertig)

Für die Soße alle Zutaten zusammen in einem Topf zum Kochen bringen, unter Rühren 2 Minuten kochen lassen und über den warmen Pudding gießen. Ergibt ca. 4-6 Portionen, je nach Appetit.

Noch ein Hinweis: obwohl der Original Sticky Toffee Pudding in der Regel mit Datteln zubereitet wird, können diese durchaus durch Backpflaumen ersetzt werden.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit	ca. 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 863



Zutaten für 4 Portionen:

180 g	Dattel(n), entsteinte getrocknete , grob kleingehackt
300 ml	Wasser, kochendes
1 TL	Natron
60 g	Butter
180 g	Zucker, weißer
240 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1	Ei(er)
1 TL	Vanilleextrakt

Für die Sauce:

60 g	Butter
90 g	Zucker, brauner
100 ml	Sahne

Rezept von: hobbyck