

Icky Sticky Date Pudding

Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten

Zutaten für 10 kl. Portionen

200g Datteln
280 ml Wasser
1 TL Natron (Speisesoda)
80g weiche Butter
130g Zucker
2 Eier
Mark von ½ Vanilleschote
170g Mehl
½ TL Backpulver

Butter für die Förmchen

Sauce

100g brauner Zucker
6 EL Crème double (Ersatz
Mascarpone und Sahne im
Verhältnis 1 : 1)
130g Butter
2 EL Rum
Mark von ½ Vanilleschote

Vanilleeis



Zubereitung:

Datteln entsteinen und klein schneiden. Mit Wasser und Natron zum Kochen bringen und 1-2 Minuten leicht köcheln lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Förmchen ausbuttern.

Butter mit Zucker und Vanille schaumig rühren. Dattelmasse und die verquirlten Eier dazugeben. Mehl mit Backpulver sieben, unter die Masse heben und auf die Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20-30 Minuten, je nach Größe der Förmchen backen (Nadelprobe machen).

Währenddessen für die Toffee Sauce braunen Zucker und Crème double und Butter sowie Vanillemark langsam zum Kochen bringen, Rum beimischen und auf kleiner Flamme ungefähr 3 Minuten köcheln lassen.

Förmchen aus dem Ofen nehmen, kurz überkühlen lassen und noch warm auf Teller stürzen. Mit Toffee Sauce über- und umgießen und mit etwas Vanilleeis servieren.

Weinempfehlung:

Espresso und/oder Rum

Kochabend:

8. Nov, 2017 / Bruno