



Sticky Toffee Pudding

Zeit gesamt
45minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Soft Datteln, getrocknet und entsteint	180 g
Backpulver	1.5 TL
Butter	200 g
Zucker	200 g
Vanille Zucker	1 EL
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	240 g
Zimt	1 TL
Ingwerpulver	0.5 TL
Kakaopulver	2 EL
Brauner Zucker	90 g
Schlagsahne	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, große Auflaufform, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/
Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Datteln ggf. entsteinen und fein hacken. In eine Schüssel Datteln und 1 TL Backpulver mit heißem Wasser übergießen und ca. 5 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Datteln in einem Sieb abgießen. In ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.
3. In einer Schüssel 180 g weiche Butter, Zucker und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Ei, ½ TL Backpulver, Mehl, Zimt, Ingwer und Kakao hinzugeben und unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Zum Schluss Datteln unterheben, in eine gefettete Auflaufform oder Kuchenform geben und ca. 40–55 Min. im Ofen backen.
4. In der Zwischenzeit in einem Topf auf mittlerer Stufe 20 g Butter, Rohrzucker und Sahne unter Rühren ca. 3 Min. auf niedriger Stufe köcheln lassen.
5. Toffee Pudding aus der Auflaufform auf eine Servierplatte stürzen und mit Toffee-Sauce begießen!

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1068 kcal
Kohlenhydrate	157 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	46 g