



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Dezember

Sticky Toffee Pudding von Christine Forsyth

Gerade im Winter sind warme Nachtische willkommen. Dieses Rezept ist eine köstliche, süße Verführung, die jedes Weihnachtsmenü veredelt.

Zutaten für mindestens 8 Personen

190 g	Butter
190 g	feiner Zucker oder weicher brauner Zucker
1	großes Ei
500 g	500g Weizenmehl
1 Pck.	Backpulver
400 g	Datteln getrocknet, grob gehackt
1 TL	Natriumbicarbonat
300 ml	Wasser

Zubereitung

1. Die gehackten Datteln im Wasser mit dem Natriumbikarbonat **über Nacht** einweichen.
2. Butter und Zucker cremig rühren. Das Ei in die Butter-Zucker-Mischung rühren und dann nach und nach das Mehl einrühren. Anschließend die eingeweichten (und abgeseihten) Datteln untermischen.
3. Eine Ofenform von ca. 30x25 cm einfetten und die Mischung einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180-190°C ca. 40 min backen. Immer wieder mit einer Nadel testen, ob die Mitte durchgebacken ist und gegebenenfalls mit Alufolie abdecken, wenn der Kuchen zu dunkel wird bevor er durch ist.
4. Während der Kuchen bäckt, macht man die Toffee Sauce aus:
125 g Butter, 250 g weicher, brauner Zucker (Muscovado) und 250 ml Creme Double.
Die Zutaten in einem Topf langsam erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und dann kurz aufkochen.
5. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist wird er mit einem Teil der Sauce begossen und nochmals in einem heißen Ofen 220°C ein paar Minuten erhitzt, bis die Sauce kocht.

Tipp:

Der Sticky Toffee Pudding wird in Stücke geschnitten und mit zusätzlicher Soße und Sahne oder Eiscreme serviert. Anschließend sollte man entweder einen langen Spaziergang machen oder sich eine Nickerchen gönnen.

Guten Appetit!