



# Sticky Toffee Pudding

Zeit gesamt  
🕒 45min

Zubereitungszeit  
🕒 20min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|  |        |
|--|--------|
| Soft Datteln, getrocknet und entsteint | 180 g  |
| Backpulver                             | 1.5 TL |
| Butter                                 | 200 g  |
| Zucker                                 | 200 g  |
| Vanillinzucker                         | 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, Pürierstab, 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      |