

Dattelkuchen mit Salz-Karamell-Sauce (Sticky Toffee Pudding)



© Sticky Toffee Pudding - Rezepte mit Herz



140 Min.



leicht



12 Stücke

Der Sticky-Toffee Pudding ist ein britisches Dessert, das aus einem feuchten Biskuitkuchen besteht, der mit Datteln hergestellt wird und mit einer Toffee-Sauce überzogen wird. On top wird auch gerne noch Vanillepudding oder Vanilleeis dazu serviert.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	200 g	Datteln
<input type="checkbox"/>	1250 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	120 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	2 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	90 g	Butter
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	170 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Backpulver
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	300 g	Milch
<input type="checkbox"/>	200 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	100 g	brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	30 g	Pekannusskerne
<input type="checkbox"/>		etwas Butter und Mehl für die Backform

Zubereitung

1. **170 g** Datteln und **250 g** Wasser in den Mixtopf geben, 10 Min./100 °C/Stufe 1 aufkochen, dann 20 Sek./Stufe 5 hacken. Umfüllen und beiseitestellen.
2. Inzwischen Ring-Backform (von Multi&More; 20 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben.
3. Zucker, **1 Päckchen** Vanillezucker, **60 g** Butter, Eier, Mehl, Backpulver und Salz in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 5 mischen. An den Seiten herunterschieben, Dattelcreme zugeben und 20 Sek./Stufe 5 verkneten. Teig in die Backform umfüllen und glatt streichen.
4. **1000 g** Wasser in den Mixtopf geben, Deckel aufsetzen. Backform mit Frischhaltefolie und einem Gummiband wasserdicht abdecken und in den Varoma setzen. Varoma auf den Mixtopf setzen und verschließen. Kuchen 60 Min./Varoma/Stufe 1 dämpfen. Dann weitere 40 Min./Varoma/Stufe 1 dämpfen.
5. Kuchenform aus dem Varoma heben, Folie entfernen und Kuchen 20 Min. abkühlen lassen. Kuchen auf einen Teller stürzen. Unterdessen die Karamellsauce kochen.
6. Mixtopf leeren. Milch, Sahne, braunen Zucker, **1 Päckchen** Vanillezucker, **30 g** Butter und ½ TL Salz in den Mixtopf geben und 15 Min./90 °C/Stufe 1 ohne Messbecher kochen, dabei Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen. Unterdessen **30 g** Datteln und Pekannüsse mit einem Messer grob hacken.
7. Ein Drittel der Sauce über den Kuchen gießen. Kuchen mit gehackten Datteln und Nüssen bestreuen und mit restlicher Karamellsauce servieren.

Unsere verwendete Backform für den Varoma haben wir übrigens ausgiebig für euch getestet: [Muffinform für den Varoma](#) von Mutli&More. Für die Zubereitung eignen sich aber auch die [WunderCups](#) von Wundermix, die wir ebenfalls für euch getestet haben

Und hier noch 2 Ideen für das Rezept:

1. Auch sehr lecker: Milch und Sahne für die Karamellsauce durch Kokosmilch ersetzen.
2. Wenn nur Erwachsene mitessen: 1-2 EL Whisky oder Rum unter die Karamellsauce rühren.

Nährwertangaben

Kcal pro Stück: ca. 340 kcal, 5 g E, 15 g F, 45 g KH