

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



© Sticky Toffee Pudding - Rezepte mit Herz

🕒 140 Min.

👨‍🍳 leicht

🍷 12 Stücke

Tipp 1: Auch sehr lecker: Milch und Sahne für die Karamellsauce durch Kokosmilch ersetzen.

Tipp 2: Wenn nur Erwachsene mitessen: 1-2 EL Whisky oder Rum unter die Karamellsauce rühren.

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |               |  |
|--------------------------|---------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>  | Datteln                                |
| <input type="checkbox"/> | <b>1250 g</b> | Wasser                                 |
| <input type="checkbox"/> | <b>120 g</b>  | Zucker                                 |
| <input type="checkbox"/> | <b>2 Pck.</b> | Vanillezucker                          |
| <input type="checkbox"/> | <b>90 g</b>   | Butter                                 |
| <input type="checkbox"/> | <b>2</b>      | Eier                                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>170 g</b>  | Mehl                                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Pck.</b> | Backpulver                             |
| <input type="checkbox"/> |               | Salz                                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>300 g</b>  | Milch                                  |
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>  | Schlagsahne                            |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b>  | brauner Zucker                         |
| <input type="checkbox"/> | <b>30 g</b>   | 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 Muffinform für den Varoma haben wir übrigens ausgiebig für euch getestet:**

[Muffinform für den Varoma](#)

## Nährwertangaben

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