

Rezept Juli 2012 - Toffee Pudding

Für 8 Personen



Zutaten

875 g	Weiche Butter	2 TL	Kaffeeextrakt (WL)
150 g	Zucker	¾ TL	Natron
2	Eier		Für die Sauce
175 g	Mehl	175 g	Brauner Zucker (WL)
1 TL	Backpulver	110 g	Butter
175 g	Klein geschnittene Datteln(WL)	6 EL	Creme double
175 ml	Kochendes Wasser	8-10	Auflaufförmchen
½ TL	Vanille-Mark (WL)		

So geht's

1. Datteln entsteinen, klein schneiden und mit kochendem Wasser übergießen. Vanille-Mark, Kaffeeextrakt und Natron hinzufügen. Abkühlen lassen
2. Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier (Zimmertemp.) untermixen.
3. Vorsichtig das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl unterheben. Datteln hinzufügen..
4. Förmchen mit Butter ausstreichen, Masse nicht ganz voll einfüllen und bei 180° auf mittlerer Schiene 25 Min. backen..
5. Für die Sauce Butter, Zucker und Creme double in einen Topf geben und sehr langsam erwärmen bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben. Pudding mit Sauce übergießen und 8 min grillen, 13cm Abstand von oben bis der Pudding oben knusprig ist.
6. Wenn gewünscht, mit Schlagsahne servieren

- Rezept September 2012 -