Sticky Toffee Pudding & Salted Caramel Sauce

Vorab sei gesagt, dass im Englischen ein Pudding etwas anderes ist als im Deutschen. Es handelt sich um eine Art Muffin.

Ungesüßte wie den berühmten Yorkshire Pudding isst man als Beilage zu Herzhaftem, gesüßte isst man als Nachtisch.

Diesem hier begegneten wir zum ersten Mal im hervorragenden Restaurant des Lochside Hotels in Bowmore in 2016.

Aber so richtig aufmerksam wurden wir erst Jahre später, als der aus Sheffield stammende Hobbykoch John im Fernsehen mit diesem Nachtisch sein „Perfektes Dinner“ in Stuttgart krönte.

Wie immer entschied ich mich beim Nachkochen, das eine oder andere Detail zu modifizieren, aber grundsätzlich orientiert sich mein Rezept an John’s.

Zutaten für 6 Personen (ergibt 12 Puddings)

Für den Pudding

225 g	Datteln
175 ml	Wasser
90 g	Butter
135 g	brauner Zucker
2	Eier
2 EL	Zuckerrübensirup
175 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 ml	Milch
1 Päckchen	Vanillezucker
etwas	Butter zum Einfetten

Für die Sauce

200 g	weißen Zucker
4 EL	Wasser

90 g	Butter
120 ml	Sahne
etwas	grobes Meersalz

Zubereitungsdauer
45-60 Minuten

Vorbereitung

Alle Butter und die Sahne auf Zimmertemperatur bringen. Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Wasser zum Kochen bringen.

Zubereitung

Für den Pudding die Datteln klein schneiden und mit dem kochenden Wasser übergießen. 20 Minuten einweichen. Alternativ könnte ich mir gehackte Rosinen oder Trockenaprikosen auch gut vorstellen.

Die Butter und den braunen Zucker in einer großen Schüssel mit dem Handmixer schaumig schlagen. Die Eier langsam und danach den Zuckerrübensirup dazugeben.

Mehl und Backpulver mischen. Langsam die Hälfte des Mehls und der Milch dazugeben und alles gut verrühren. Das Ganze mit der zweiten Hälfte wiederholen. Die Datteln mit dem Vanillezucker vermengen und mit einer Gabel zerdrücken, in die Masse geben.

Eine Muffinform mit 12 Mulden mit Butter einstreichen und den Teig darin verteilen. Wer nur ein Törtchen servieren will, kann die Zutaten halbieren. Auf der mittleren Schiene 20 - 25 Minuten backen. Am besten warm servieren.

Für die Karamellsauce den Zucker mit etwas Wasser in einem Topf erhitzen und schmelzen. Die Butter unter ständigem Rühren hinzufügen. Danach die Sahne hinzufügen und kurz aufkochen. Am Schluss eine kleine Prise grobes Meersalz hinzufügen.

Das Restaurant im Lochside Hotel empfiehlt dazu Vanilleeis, eine Vanillesauce oder Schlagsahne.

Guten Appetit!
Dirk