

# Sticky Toffee Pudding

## **Zutaten – Teig (ca. 350 g)**

- 42 g Datteln, grob gehackt
- 42 g kochendes Wasser
- 42 g brauner Zucker
- 24 g Butter (weich)
- 18 g Treacle / Melasse / Zuckerrübensirup
- 1 Ei (ca. 55–60 g)
- 28 g Milch
- 122 g Weizenmehl (Type 405/550)
- 2 g Backpulver
- 2 g Natron

## **Zutaten – Toffee-Sauce (halbierte Menge)**

- 50 g Butter
- 50 g brauner Zucker
- 20 g Treacle / Melasse
- 100 g Sahne
- etwas Vanilleextrakt

## **Zubereitung**

### **1. Datteln einweichen**

Datteln mit kochendem Wasser übergießen und 15–20 Minuten ziehen lassen.

### **2. Teig herstellen**

Butter, Zucker und Treacle verrühren. Ei und Milch einarbeiten. Datteln samt Wasser zufügen. Mehl, Backpulver und Natron mischen und kurz unterheben.

### **3. Backen**

Bei 170–180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20–25 Minuten backen.

### **4. Toffee-Sauce**

Butter, Zucker und Treacle schmelzen, Sahne & Vanille zugeben und kurz köcheln lassen.

### **5. Servieren**

Warm servieren & großzügig mit Sauce übergießen.