



Kleine Sticky Toffee Puddings mit Pecan-Toffee Sauce

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Zutaten für 4 Personen:

pudding:

90g Datteln entkernt,
1/4 TL Vanilleextrakt,
1 TL Espresso,
1 TL Backpulver,
40 g weiche Butter,
75 g Zucker fein,
1 großes Ei aufgeschlagen,
90 g Mehl gesiebt,
45 ml heißes Wasser,
4 kleine Timbale Förmchen

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Förmchen mit weicher Butter ausstreichen und mehlieren.
2. Die entkernten Datteln hacken, in eine Schüssel geben, das heiße Wasser zugeben und miteinander vermengen. Danach das Vanilleextrakt, den Espresso und Backpulver zu den Datteln geben und unterheben.
3. Zucker und weiche Butter in einer Küchenmaschine (oder Handmixer) aufschlagen bis die Butter mit dem Zucker schaumig ist. Das aufgeschlagene Ei unter die Buttermasse rühren und gut aufschlagen. Das gesiebte Mehl vorsichtig mit einem Esslöffel unterrühren. Danach die gehackte Dattelmasse ebenfalls vorsichtig unterheben.
4. Die Kuchenmasse in die vorbereiteten Timbale Förmchen füllen, auf ein Backblech setzen und im heißen Ofen 25 Minuten lang bei 180°C backen.
5. Die gebackenen Sticky Toffee Puddings danach aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Mit Hilfe eines kleinen Messers die Puddings aus den Förmchen stürzen.

Pecan-Toffee Sauce:

25 g Pecan Nüsse gehackt,
10 g brauner Zucker,
55 g Butter

1. Brauner Zucker, gehackte Pecan Nüsse und Butter in einen Topf geben und bei kleiner Hitze schmelzen lassen.

Anrichten:

4 tiefe Teller, Vanille Eis, geschlagene Sahne oder Creme double

1. Die Puddings in 4 vorgewärmten Tellern mittig platzieren. Die Pecan-Toffee Sauce über die Puddings geben und mit Nüssen bestreuen.
2. Mit Vanille Eis, geschlagene Sahne oder Creme double servieren.



Weinempfehlung von Master of Wine Alison Flemming



Alison & Bernd Flemming

Kendermanns Eiswein

Kendermanns Eiswein ist ein hervorragender Begleiter zu den Sticky Toffee Puddings. Denn süß braucht süß! Der zarte Schmelz und die feine Süße dieses Eisweins verbinden sich sehr gut mit den gebackenen Puddings und insbesondere der Sauce. Der Eiswein hat einen intensiven Duft nach Honig und Bratapfel, der mit den Pecan-Nüssen wunderbar harmoniert. Am Gaumen wirkt die zitrusartige Säure lebendig und bringt viel Frische in diese Dessert-Kombination.



Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE