

Schoggi-Dattelpudding

für vier Personen

Zutaten Pudding

100 g Datteln
½ TL Backpulver
2 dl Wasser, kochend
50 g weiche Butter
70 g Zucker
1 Ei
¼ TL Backpulver, zusätzlich
80 g Mehl
2 Prisen Lebkuchengewürz
2 Prisen Ingwer, gemahlen
2 Prisen Zimt
1 EL Kakaopulver
1 EL Naturyoghurt

Zutaten Karamellsauce

60 g Butter
60 g Zucker
70 g Doppelrahm

Vorbereitung

Ofen auf 180° C vorheizen

Zubereitung

Datteln evtl. entsteinen, mit dem Backpulver in eine Schüssel geben und mit 2 dl kochendem Wasser übergießen, ein paar Min. stehen lassen, Flüssigkeit abgiessen und im Cutter zu einem feinen Püree verarbeiten

Butter und Zucker mit dem Handrührgerät cremig rühren

Mehl und Backpulver mischen
Ei, Lebkuchengewürz, Ingwer, Zimt und Kakaopulver hinzufügen, alles gut vermischen

Joghurt und Dattelpüree einarbeiten

Die Masse in eine gebutterte, ofenfeste Form füllen und 20 Min. bei 180° C backen

Für die Sauce in einem Topf Butter, Zucker und den Doppelrahm bei geringer Hitze so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat und eine dickliche, dunkle Sauce entstanden ist

Tipp: Pudding auf 4 Teller anrichten und Sauce darüber geben
