

Cape Brandy Pudding

Nachspeise



Zutaten :

Teig:

250 g Datteln
5 ml Natron
250 ml heisses Wasser
125 g Butter
2 Eier verquirlt
200 g Zucker
240 g Mehl
5 ml Backpulver
2 ml Salz
250 g gehackte
Walnüsse

Sirup:

200 g Zucker
15 g Butter
150 ml Wasser
125 ml Brandy oder
Branntwein
5 ml Vanille Aroma
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Datteln in zwei Hälften teilen und zerkleinern. Natron der einen Hälfte zugeben, mit heissem, kochendem Wasser übergießen, umrühren und abkühlen lassen.

Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier hinzufügen und gut vermischen.

Gesiebtes Mehl, Backpulver und eine Prise Salz zufügen und miteinander verrühren.

Nun die andere Hälfte der Datteln und die Nüsse hinzufügen.

Die Datteln-Natron Mischung hinein geben und gut verrühren.

Den Teig in eine feuerfeste Form geben und für 40 bis 50 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Ofen backen.

Für den Sirup Wasser, Zucker und Butter für 5 Minuten kochen lassen.

Unter Rühren werden Salz, Vanille Aroma und Brandy hinzu gegeben, aber nicht mehr gekocht.

Der Sirup wird nach der Garzeit des Puddings über diesen gegossen.

Der Pudding wird entweder kalt oder warm mit frischer Sahne serviert.