

Cape Brandy Pudding

Zutaten für zehn Portionen:

250 g grob gehackte Datteln

¼ l Wasser

1 gestrichener TL Natron

120 g weiche Butter

130 g brauner Zucker

2 Eier

250 g Mehl

1 gestrichener TL Backpulver

1 Prise Salz

250 g grob gehackte Walnüsse

Sirup:

120 g brauner Zucker

60 ml Wasser

60 ml Brandy

1 Packung Vanillezucker

20 g Butter

Zum Garnieren:

¼ l Schlagobers

Zubereitung:

Die Datteln mit dem Wasser aufkochen, vom Herd nehmen, das Natron einrühren und kühl stellen.

Das Backrohr auf 180°C aufheizen, eine mittelgroße Tortenform mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Der Pudding kann aber auch in ca. zehn kleinen Förmchen gebacken werden.

Butter mit Zucker und Eiern verrühren. Das Backpulver mit dem Mehl versieben, eine Prise Salz dazu geben und in die Butter-Zucker-Eiermasse rühren.

Datteln und Walnüsse unterheben und die Masse in die Tortenform füllen. 45 Minuten lang backen.

Für den Sirup Zucker und Wasser aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Feuer nehmen und die Butter, den Vanillezucker und den Brandy einrühren.

Den Pudding aus dem Rohr nehmen, gleichmäßig mit dem Sirup beträufeln, etwas ziehen lassen und dann aus der Form nehmen.

Der Cape Brandy Pudding schmeckt warm und kalt - und am besten mit Schlagobers, aromatisiert mit feingeriebener Bio-Orangenschale.