

Sticky toffee pudding met peer

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor de peren:

8 peren
200 gram blonde suiker
2 kaneelstokjes
1 steranijs
6 kruidnagels
1 citroen (geraspte schil)
1 sinaasappel (geraspte schil)
600 ml water

Voor de sticky toffee pudding:

250 gram dadels (ontpit en gedroogd)
2 eetlepels lijnzaad
300 ml melk
200 ml arachideolie
200 gram zelfrijzende bloem
175 gram bruine suiker
1 theelepel bicarbonaat
1 theelepel allspice (of een mengsel van nootmuskaat, kaneel en kruidnagel)
1⁄2 theelepel zout

Bereidingswijze

1. **Schil de peren en snij onderaan een stukje af, zodat ze rechtop kunnen blijven staan. Verwijder met een mesje de pitjes en het klokhuis (langs de onderkant).**

2. **Doe de suiker met de kaneelstokjes, steranijs, kruidnagels, geraspte schil van de citroen en de sinaasappel met 600 ml water in een pan. Breng aan de kook. Voeg de peren toe en dek af met een deksel. Laat een kwartier zachtjes garen. Laat volledig afkoelen in de vloeistof.**

3. **Maak nu de sticky toffee pudding: doe de dadels met het lijnzaad en de melk in een steelpan. Breng aan de kook. Laat 3 minuten pruttelen en giet in een keukenrobot (of gebruik een staafmixer). Mix glad. Voeg de olie toe en mix opnieuw. Laat afkoelen.**

4. **Verhit de oven tot 180 °C. Bekleed een rechthoekige bakvorm (20 x 30 cm) met bakpapier.**

5. **Meng de bloem met de bruine suiker, het bicarbonaat en de allspice in een kom. Voeg het zout toe. Voeg het dadelmengsel toe en meng goed. Schep in de cakevorm. Haal de peren uit de vloeistof (hou de vloeistof bij) en leg ze op het cakemengsel. Zet alles 40 minuten in de oven.**

6. **Breng het kookvocht van de peren opnieuw aan de kook en laat inkoken tot een siroop. Bestrijk de cake met dit vocht. Geef er eventueel een bolletje ijs bij.**