Dattel Toffee Muffins

Zubereitung: 30 Minuten

Zutaten

Für den Teig:
- 90 g getrocknete entsteinte Datteln, gehackt
- ½ TL Natron
- 100 ml Wasser
- 90 g weiche Butter
- 90 g dunkelbrauner Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 Eier, verquirlt
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Für die Toffee Sauce:
- 60 g dunkelbrauner Zucker
- 40 g Butter
- 2.5 EL Rahm

Zubereitung

1. Datteln, Natron und Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. *(ich mache das auch schon am Vorabend, wenn ich dran denke)*
2. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen 6 – 7 Cupcake Formen einfetten.
3. Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach die Eier einarbeiten. Mehl und Backpulver hineinsieben und verrühren. Die Dattelmischung unterheben und den Teig auf die Tassen verteilen.
4. Die Tassen auf ein Backblech setzen und die Muffins 20 - 25 Minuten im Ofen backen, bis sie aufgegangen sind und sich fest anfühlen.

Während die Küchlein im Ofen sind:

Für die **Toffee-Sauce*** alle Zutaten in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Etwa 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Jeden Kuchen mehrmals einstechen und etwas Sauce darüber träufeln.

**Woran du erkennst, dass die Konsistenz stimmt*
- *Die Löffelprobe: Tauche einen Metall- oder Holzlöffel in die köchelnde Sauce. Wenn sie am Löffel haften bleibt und du mit dem Finger eine klare Linie durch die Sauce ziehen kannst, die nicht sofort wieder zusammenläuft, ist sie genau richtig.*
- *Die Blasenbildung: Anfangs wirft die Mischung viele kleine, wässrige Blasen. Sobald die Blasen grösser, schwerer und langsamer werden, ist genügend Flüssigkeit verdampft.*
- *Die Farbe: Durch das Köcheln von dunkelbraunem Zucker, Butter und Rahm entsteht ein glänzender, satter Karamellton.*
- *Hitze kontrollieren: Lass die Mischung nur sanft köcheln und rühre durchgehend mit einem Schneebesen oder Kochlöffel. Bei zu starker Hitze kann der Zucker anbrennen und bitter werden.*
- *Zu dick geworden: Falls die Sauce beim Warten zu fest wird, kannst du sie einfach nochmals kurz erwärmen und einen kleinen Schuss Rahm oder Milch unterrühren.*
- *Zu dünn geblieben: Wenn sie nach dem Abkühlen noch zu wässrig ist, gib sie einfach zurück in den Topf und lass sie 1 bis 2 Minuten weiterköcheln.*