



Christmas Pudding

Zutaten (für acht Portionen):

Christmas Pudding:

400 g getrocknete Früchte nach Wahl (z.B. Rosinen, Datteln, Aprikosen oder Pflaumen)
1-2 EL kandierter Ingwer
75 g Belegkirschen
1-2 EL Orangeat und/oder Zitronat
Nelken, gemahlen
Muskatnuss
Zimt
Salz
50 g Nüsse, z.B. Pekannüsse und Walnüsse
80 g Mehl
120 g Paniermehl
1 Orange, unbehandelt
1 Zitrone, unbehandelt
1 kleiner Apfel
2 Eier
150 g Butter, zerlassen
100 – 200 g brauner Zucker (optional)

Aromabutter (Hard Sauce):

100 g Butter
1 Orange, unbehandelt
Ingwer
Zimt
Nelken, gemahlen
Einige Tropfen Rum-Aroma (alternativ einige EL Rum, Brandy oder Cognac)
90 g Puderzucker

Zubereitung (circa 35 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Die größeren getrockneten Früchte, den kandierten Ingwer und die Belegkirschen grob hacken, dann mit den feineren Trockenfrüchten, Orangeat und Zitronat mischen. Mit Nelken, Muskatnuss, Zimt und einer Prise Salz würzen, auch grob gehackte Nüsse, Mehl sowie Paniermehl dazugeben. Den Abrieb und den Saft von Orange und Zitrone in die Masse einrühren und etwas durchziehen lassen.

Den Apfel schälen, entkernen und fein reiben. Zusammen mit den Eiern und zerlassener Butter gründlich einarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Paniermehl zugeben. Entweder noch braunen Zucker hinzufügen oder aber auf die pure Süße der Früchte setzen.

Die verwendete Puddingform großzügig ausfetten und gleichmäßig befüllen. Ein Stück Backpapier passend zuschneiden und auf die Masse legen, erst dann den Deckel schließen. Alternativ kann man auch eine hitzebeständige Schüssel verwenden, wenn man sie mit einem passenden Teller verschließt. Diese Form in ein heißes Wasserbad in einen ausreichend

großen Topf stellen, sodass sie etwa zur Hälfte im Wasser steht. Auch diesen Topf mit einem Deckel verschließen und den Christmas Pudding etwa drei bis vier Stunden sanft garen.

Für die Aromabutter die Butter luftig aufschlagen, dann mit Orangeabrieb, geriebenem Ingwer, Nelken, Rum-Aroma und Puderzucker aromatisieren. In eine Schale geben und im Kühlschrank wieder fest werden lassen.

Den Christmas Pudding nach seiner Garzeit aus dem Topf nehmen und einen Moment ruhen lassen, dann den Deckel entfernen und den Pudding stürzen. Noch warm mit der Aromabutter servieren.

Nährwerte pro Portion:

675 kcal – 32 g Fett – 8 g Eiweiß – 85 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.