



# Christmas Pudding



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:05 h
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '1:05 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-7', 'yield' : '' });
```

Traditionell für den 1. Weihnachtsfeiertag, flambiert, very british

## **Zutaten**

- 150 g altbackenes Weiß - oder Toastbrot, gerieben
- 150 g Butter (statt Rindernierenfett)
- 150 ml Rum oder Brandy
- 100 g Rosinen
- 100 g Korinthen
- 75 g gehackte Mandeln
- 100 g kandierter Ingwer, klein gewürfelt
- 200 g getrocknete Aprikosen, klein gewürfelt
- 50 g Zitronat, gewürfelt
- 50 g Orangeat, gewürfelt
- Saft und Abrieb 1 Zitrone
- Saft 1 Orange
- Abrieb von 2 Orangen
- 1 kleiner, säuerlicher Apfel, gerieben
- 75 g Mehl, gesiebt
- 3 Eier
- 100 g brauner Zucker,
- 1 gute Prise Salz
- 1/2 Tl gemahlener Zimt
- 1 Msp. Piment
- 1 Msp. Nelkenpulver
- Etwas geriebene Muskatnuss
- 1 große Serviette oder Küchentuch

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Der Christmas Pudding Teig:

### **Schritt2**

Das Orangeat, Zitronat, Ingwer, Rosinen, Korinthen, Aprikosen ca. 45 min. in Rum einlegen.

### **Schritt3**

Das Mehl mit den Semmelbröseln, dem Zucker, 1 Prise Salz und den Gewürzen, Zimt, Piment, Nelkenpulver und Muskatnuss mischen.

### **Schritt4**

Die eingeweichten Früchte dazu geben, mischen und am besten über Nacht, abgedeckt mit Klarsichtfolie durch ziehen lassen.

## **Schritt5**

Am nächsten Tag die weiche Butter, den geriebenen Apfel und die Eier mit den Händen gründlich unter arbeiten.

## **Schritt6**

1 Stück Pergamentpapier in der Größe der Serviette mit flüssiger Butter bestreichen und etwas Mehl darüber stäuben, auf die Serviette legen. Die Masse in die Mitte geben, einschlagen und mit Küchengarn zu binden. Durch die Schlaufe einen großen Kochlöffel stecken.

## **Schritt7**

Über einen so großen Topf mit Wasser füllen, damit der Christmas Pudding zu Dreiviertel im Wasser hängt.

## **Schritt8**

Ca. 60 min. leise köcheln lassen. Heraus nehmen, das Tuch und Papier entfernen, abkühlen lassen

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Vor dem Servieren wieder erhitzen und mit Puderzucker bestreuen.

## **Schritt11**

Ca. 12 Stück Würfelzucker mit heißen Cognac oder Brandy übergießen anzünden und mit dem Christmas Pudding servieren.

## **Schritt12**

Dazu sind in UK:

## **Schritt13**

Vanille Sauce, Weinschaum Sauce heiße Aprikosen - Orangen - oder Himbeer- Sauce, Brandy - oder Rumbutter, Englischer Creme üblich und beliebt.

**Rezeptart:** Souflèe-Aufläufe **Tags:** englisch, flambiert, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/christmas-pudding/>