

Weihnachten Rezepte

Plum (Christmas) Pudding

Gattung: Backen, England, Kuchen, Schottland, Weihnachten

225 g Rosinen entkernt und - gehackt	1	und fein gehackt
225 g Sultaninen		Zitrone; fein geriebene
225 g Korinthen	225 g	- Schale und Saft
110 g Kandierte Zitruschalen - gehackt	1/2	Mehl
110 g Mandeln, geschält	1	geh. TL Salz
- geröstet und gehack	1	geh. TL Muskat; gerieben
225 g Frische Semmelbrösel	1	geh. TL Zimt; gerieben
225 g Feiner brauner Rohrzucker	3 große	geh. TL Mixed spice; Allspice
225 g Rindernierenfett; von - Sehnen und Häuten be	275 ml	Eier
		Stout(bier) kann durch
		- Milch Weißwein o. Bran
		ersetzt werden

(*) Für eine Puddingform von 1.7 Liter oder zwei kleinere Puddingformen Um Plum Pudding zuzubereiten braucht man zwei Tage. Am ersten Tag werden alle Zutaten vermischt und zu einer Puddingmasse verknetet, am zweiten Tag wird das Pudding gekocht.

Rosinen, Sultaninen, Korinthen, kandierte Zitruschalen und Mandeln miteinander sorgfältig vermischen. Zucker, Semmelbrösel, Fett und geriebene Zitronenschale untermengen. Mehl und Gewürze aussieben, zusammen mit den verquirlten Eiern, dem Zitronensaft und dem Stout zugeben und gründlich vermengen. Über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag, die Puddingform gut einfetten und die Masse einfüllen. Mit einer doppelten Schicht an gefettetem Pergamentpapier abdecken (etwas Spiel lassen, damit das Pudding aufgehen kann). Im Wasserbad während etwa 8 Stunden (große Form) bzw. etwa 6 Stunden (kleinere Form) kochen.

Das fertige Pudding auskühlen lassen. Wenn erkaltet, mit frischem Pergamentpapier abdecken und bis zu Gebrauch kühl und trocken lagern. Kann bis zu einem Jahr aufbewahrt werden.

Vor dem Gebrauch wieder warm machen, zum Beispiel etwa zwei Stunden im Wasserbad bzw. bis wieder durchgewärmt.