

Plum (Christmas) Pudding

Kategorien: Backen, Kuchen, Weihnachten, England, Land

Zutaten für: 1 Rezept(*)

225	Gramm	Rosinen Entkernt und gehackt
225	Gramm	Sultaninen
225	Gramm	Korinthen
110	Gramm	Kandierte Zitruschalen Gehackt
110	Gramm	Mandeln, geschaelt Geroestet und gehackt
225	Gramm	Frische Semmelbroesel
225	Gramm	Feiner brauner Rohrzucker
225	Gramm	Rindernierenfett; von Sehnen Und Haeuten befreit Und fein gehackt
1		Zitrone; fein geriebene Schale und Saft
225	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Muskat; gerieben
1	Teel.	Zimt; gerieben
1	Teel.	Mixed spice; Allspice
3	groß.	Eier
275	ml	Stout(bier) Kann durch Milch Weisswein o. Brandy Ersetzt werden

Anleitung:

(*) Fuer 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 sorgfaeltig vermischen. Zucker, Semmelbroesel, Fett und geriebene Zitronenschale untermengen. Mehl und Gewuerze aussieben, zusammen mit den verquirlten Eiern, dem Zitronensaft und dem Stout zugeben und gruendlich vermengen. Ueber Nacht ruhen lassen.

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

Das fertige Pudding auskuehlen lassen. Wenn erkaltet, mit frischem Pergamentpapier abdecken und bis zu Gebrauch kuehl 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 durchgewaermt.