

Plum - Pudding 3 (Gb)

Kategorien: Kuchen, Land, England

Zutaten für: 8 Portionen

100	Gramm	Rindertalg
		Je 50 g Zitronat und Orangeat
		Je 100 g kandierte Kirschen und gehackte Mandeln
		Je 150 g Rosinen und Korinthen
100	Gramm	Mehl
150	Gramm	Semmelbrösel
100	Gramm	Brauner Zucker
		Abgeriebene Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone
		Je 2 Msp. Zimt, Nelken und Piment
1/2	Teel.	Salz
1		Orange; den Saft
150	ml	Milch
3		Eier
3	Essl.	Cognac

Anleitung:

1. Talg, Zitronat, Orangeat Kirschen hacken. Rosinen und Korinthen heiß waschen. Zusammen mit den Mandeln mischen. Mehl, Semmelbrösel, Zucker, Zitronenschale, Gewürze und Salz zufügen und gut vermengen. Zitrusäfte und Milch einrühren. Die Eier mit dem Cognac verquirlen und unter die Masse rühren.

2. Eine große Puddingform fetten, die Masse bis max. 5 cm unter den Rand einfüllen. Eingefetteten Deckel aufsetzen. Die Form in einen großen Topf mit kochendem Wasser stellen (muss mind. zu 2/3 darinstehen). Bei Mittelhitze 4 Std. dämpfen. Aus der Form nehmen, auskühlen lassen. In ein mit Cognac getränktes Tuch wickeln. In Alufolie packen und vier Wochen im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Vor dem Servieren noch einmal in die Puddingform geben, 2 Std. im Wasserbad aufwärmen.

Zubereitung: ca. 40 Min. Ruhen: 4 Wochen Kochen: ca. 6 Std. - /kcal p. Portion: 1.990/470

In der Weihnachtszeit geht es auch in "Merry old England" sehr fröhlich zu. Der Nachwuchs geht zu Pantomimen. Das sind tumultartige Märchenaufführungen. Erwachsene freuen sich über die Mistelzweige an jedem Türrahmen Jede Frau, die am 25. Dezember (Christmas Day) darunter steht darf geküsst werden. Auf der Festtagstafel stehen "Gregor", der Truthahn, und der Plumpudding. Dieser wird nur noch an Weihnachten traditionell zubereitet Am 26. werden Freunde besucht.