



Christmas Pudding

Zeit gesamt
3h 25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Rosinen	150 g
weißer Rum	2 EL
Trockenpflaumen	50 g
Soft Aprikosen, getrocknet und entsteint	100 g
Haselnusskerne, ganz	50 g
Mandeln, ganz	50 g
Bio Zitronen	1 St.
Äpfel, rot	1 St.
Butter	50 g
Paniermehl	50 g
Weizenmehl, Type 405	75 g
Honig	2 EL
Eier	2 St.
Salz	
Zimt	1 TL
Muskatnuss, gemahlen	0.25 TL
Piment	0.25 TL
Ingwerpulver	0.5 TL
Öl zum Einfetten	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform, Sieb, feine Reibe, Alufolie, Handrührgerät mit Knethaken

1. Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Rosinen mit Rum vermischen und mit 150 ml heißem Wasser aufgießen. Ca. 5 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen Pflaumen, Aprikosen und Nüsse grob hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und fein reiben. Rosinen in ein Sieb abgießen.
3. In eine Schüssel Trockenfrüchte, Nüsse und Apfel zusammen mit 2 EL Zitronensaft vermischen. Nach und nach weiche Butter, Paniermehl, Mehl, Honig, Eier und Gewürze hinzugeben und mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken zu einem Teig kneten.
4. Eine tiefe Schüssel oder Puddingform einfetten. Christmas-Pudding-Teig einfüllen und glatt streichen. Puddingform in eine Auflaufform stellen. Die Auflaufform mit heißem Wasser ca. 2 cm unter dem Rand füllen und alles mit Alufolie bedecken. Im Backofen vorsichtig auf ein Gitter setzen und ca. 3 Std. garen, ggf. etwas Wasser nachfüllen. Puddingform aus dem Ofen nehmen, eine Servierplatte darauflegen und Christmas Pudding stürzen. Christmas Pudding portionieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Info: Wer einen Dämpfer besitzt, kann den Christmas Pudding darin zubereiten. Wichtig ist, dass der Christmas Pudding im Dampf gart. Daher sollte während der Zubereitung der Wasserstand geprüft werden und ggf. etwas nachgefüllt werden.

Tipps: In Großbritannien wird der Christmas Pudding beim Servieren oft mit Brandy

flambiert. Als Beilage gibt es dazu außerdem traditionell Brandy Butter: Dafür zimmerwarme, nicht zu weiche Butter dickcremig und hell rühren. Gesiebten Puderzucker gut unterschlagen und zum Ende mit etwas Brandy abschmecken. Gekühlt zum heißen Christmas Pudding servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	686 kcal
Kohlenhydrate	98 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	29 g