



Plumpudding

englischer Weihnachtspudding

Die Zutaten:

- 125g Rindertalg (alternativ: Pflanzenmargarine)
- 2 mittlere Äpfel
- 150g Zwieback-Brösel
- 50g Mehl
- ½ TL Salz
- 100g brauner Zucker
- 35g Orangeat
- 35g Zitronat
- 150g Rosinen (Sultaninen)
- ½ TL Zimt
- Zitronenabrieb einer Zitrone
- 1 Msp. Muskat
- 1 Msp. Nelken
- 4 EL Sahne
- 4 EL Rum
- 4 Eier (L)

Zum flambieren:

- 54% Rum



Schnelle Orangensauce:

- ½ l Orangensaft
- 80g Zucker
- 20g Maisstärke
- 1 Prise Salz

- Alle Zutaten in einen Topf geben und unter rühren aufkochen lassen.



Die Zubereitung vom Plumpudding:

- Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Zwieback klein bröseln.
- Zitronat und Orangeat klein hacken. Zitronenschale abschälen und hacken.
- Den Rindertalg zerkleinern bzw. die Pflanzenmargarine zimmerwarm werden lassen.
- Äpfel, Zwieback-Brösel, Mehl, Zucker, Salz, Gewürze und Zitronat, Orangeat, Zitronenschale und Sultaninen in eine große Schüssel geben und alles gut miteinander vermischen.
- Das Fett, Sahne, Eier und Rum hinzugeben und alles gut vermischen.
- Über Nacht abgedeckt an einen kühlen Ort ruhen lassen.
- Eine Puddingform gut einfetten und mit Grieß austreuen.
- Die Form zu $\frac{3}{4}$ befüllen, verschließen.
- Ins Wasserbad setzen und für 2 Stunden auf kleiner Stufe kochen lassen. (Induktionsherd: 2,5 Stunden bei 80°C)
- Den Pudding aus der Form auf eine vorgewärmte Platte stürzen.
- Wer mag: den Pudding mit Hagelzucker bestreuen.
- In einer Metallkelle ca. 50ml Rum erwärmen. - Anzünden und über den Pudding geben.

QR-Code scannen und Video schauen!

