

# Traditional Christmas Plumpudding



- 1** Weichen Sie zunächst das Trockenobst, die Sultaninen, Korinthen und klein geschnittene Backpflaumen, im Rum ein und lassen Sie das Ganze gut durchziehen, bevor Sie damit weiterarbeiten.
- 2** Fügen Sie das Orangeat, das Zitronat und die gewürfelten Äpfel hinzu.
- 3** Legen Sie ein bisschen von dem Pflanzenfett und den Semmelbröseln beiseite - Sie brauchen es später, um die Backform einzufetten - und mischen Sie dann Flocken vom Pflanzenfett mit den übrigen Zutaten unter die Masse, sodass ein Teig entsteht. Diesen geben Sie nun in die eingefettete und mit Semmelbröseln bestäubte Puddingform und lassen ihn im Wasserbad 3 Stunden lang kochen.
- 4** In dieser Zeit können Sie sich der Sauce zuwenden. Hierfür vermengen Sie die weiche Butter mit dem Zucker und den 2 EL Rum und lassen das Ganze dann 15 Minuten im Kühlschrank fest werden.
- 5** Wenn der Plumpudding fertig ist, nehmen Sie ihn in der Form aus dem Wasserbad und lassen Sie ihn etwa 5 Minuten ruhen, bevor Sie den Pudding aus der Form stürzen.
- 6** Nun wird der Christmas Pudding auf einer Servierplatte angerichtet und von Sauce umgeben. Geben Sie die Sauce nicht über den Pudding, sondern verteilen Sie sie am Rand.
- 7** Zum Schluss erwärmen Sie den Rum zum Flambieren, gießen diesen über den Plumpudding und zünden ihn an. Wenn der Alkohol verbrannt ist, können Sie Ihren Christmas Pudding genießen.

## Zutaten für 4 Personen:

125 g Sultaninen  
50 g Korinthen  
65 Backpflaumen  
50 g Orangeat  
50 g Zitronat  
2 EL Rum  
1 Apfel  
45 g Pflanzenfett  
60 g Semmelbrösel  
50 g Mehl  
35 g Brauner Zucker  
2 Eier  
halbe Zitrone  
(Saft & fein abgeriebene Schale)  
50 g Haselnüsse (gerieben)  
halber TL Nelke (gemahlen)  
halber TL Zimt (gemahlen)  
Prise Muskat  
Prise Pfeffer

## Für die traditionelle Sauce (Cognacbutter)

60 g Butter  
60 g Zucker  
2 EL Rum  
Und zum Flambieren 3 EL Rum  
(54%)