

# Christmas Pudding



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### *Pudding:*

- 4 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 1 RIVER VALLEY Apfel
- ein Stück BIO SONNE Ingwer (2 cm)
- 200 g BIO SONNE getrocknete Aprikosen
- 100 g BIO SONNE Sultaninen
- 100 g BIO SONNE Trockenpflaumen
- 100 g BIO SONNE getrocknete Cranberries
- 100 g LANDFEIN Butter (zimmerwarm)
- 100 g KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
- 100 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 80 g BIO SONNE Rohrzucker
- 80 g ZAUBERHAFT BACKEN gehackte Mandeln
- 60 g ZAUBERHAFT BACKEN Orangeat
- 60 g ZAUBERHAFT BACKEN Citronat
- 50 ml CAPTAIN COMARK Rum
- 1 TL COOK! Zimt, 1 Prise Salz

### *Sauce:*

- 120 g BIO SONNE Honig
- 50 g LANDFEIN Butter
- 50 g BIO SONNE Rohrzucker
- 30 ml Rum, 1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Sultaninen in Wasser einweichen, quellen lassen und gut abtropfen.
2. Den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen.
3. Die getrockneten Aprikosen und Pflaumen grob hacken und zusammen mit Cranberries, Sultaninen, Citronat und Orangeat sowie Rum mischen.
4. Den Apfel schälen, grob raspeln und unter die Trockenobstmischung mengen.
5. Für den Teig die Butter mit Eiern, Mehl, Semmelbröseln, Salz, Mandeln, Zimt und Zucker sowie fein geriebenem Ingwer gründlich vermengen.
6. Die Trockenfrüchte unterheben und alles in eine gefettete, ofenfeste Puddingform verteilen – diese mit Alufolie bedecken und an den Rändern gut verschließen.
7. Die Backform auf ein Blech mit hohem Rand stellen, dieses mit heißem Wasser füllen und alles im Ofen für drei Stunden garen.
8. Im Anschluss vollständig in der Form abkühlen lassen und behutsam stürzen.
9. Für die Sauce die Butter zusammen mit Honig, Zucker und Salz langsam erhitzen, dann einmal aufkochen lassen, bis sich Blasen bilden – den Rum einrühren und alles über den Christmas Pudding träufeln.