

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.