Christmas Pudding

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 12

Zubereitung

200 g Rosinen

200 g Korinthen

80 g Feigen, getrocknet

80 g Aprikosen, getrocknet

80 g Datteln, getrocknet, entsteint

1 Orange, Saft und Schale

240 ml Orangensaft

Feigen, Aprikosen und Datteln fein schneiden. Orangenschale abreiben und Saft auspressen. Alle Dörrfrüchte mit dem Orangensaft und der Orangenschale unterrühren und so lange erhitzen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen wurde. 30 Minuten abkühlen lassen.

90 ml Weinbrand

100 g Macadamianüsse

1 TL Zimt

1 TL Lebkuchengewürz

1 TL geriebene Muskatnuss

220 g Rohrzucker

4 Eier

250 g Butter

Weinbrand zur Dörrfrüchtemischung hinzufügen.

Macadamianüsse hacken und mit den Gewürzen zur Früchtemischung geben.

Eier aufschlagen, Butter schmelzen und zusammen mit dem Rohrzucker unter die Masse heben.

300 g Mehl

3 TL Backpulver

Mehl und Backpulver vermischen und zur Früchtemasse sieben. Alles gut mischen und in eine eingefettete Gugelhopfform geben. Gugelhopfform auf den Gitterrost in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 5 Std.

Christmas Pudding leicht auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Tipps

Mit Vanillesauce servieren.

Zubehör

Gitterrost

Gugelhopfform

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021