Christmas pudding

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	40 Mins
Gaartijd	5 Hrs
Porties	12
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

200 g rozijnen

200 g krenten

80 g vijgen, gedroogd

80 g abrikozen, gedroogd

80 g dadels, gedroogd, ontpit

1 sinaasappel, sap en schil

240 ml sinaasappelsap

De vijgen, de abrikozen en de dadels fijn snijden. De sinaasappelschil raspen en de sinaasappel uitpersen. Alle gedroogde vruchten met de sinaasappelsap en de schil van de sinaasappel mengen en verwarmen tot de vloeistof volledig opgenomen is. 30 minuten laten afkoelen.

90 ml cognac

100 g macadamianoten

1 tl kaneel

1 tl peperkoekkruiden

1 tl geraspte nootmuskaat

220 g rietsuiker

4 eieren

250 g boter

De cognac aan het mengsel met de gedroogde vruchten toevoegen.

De macadamianoten fijn hakken en met de kruiden aan het mengsel met de gedroogde vruchten toevoegen.

De eieren opkloppen, de boter smelten en samen met de rietsuiker onder het mengsel scheppen.

300 g bloem

3 tl bakpoeder

De bloem met het bakpoeder mengen en al zevend aan het mengsel met de gedroogde vruchten toevoegen. De ingrediënten goed met elkaar mengen en in een ingevette tulbandvorm doen. De tulbandvorm op het rooster in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 100 °C gedurende 5 Hrs

De Christmas pudding licht laten afkoelen en uit de vorm halen.

Tips

Met vanillesaus serveren.

Accessoires

Rooster

Tulbandvorm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019