



# 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

