



Christmas Pudding

Ein Klassiker mit Geduld

Dunkel, fruchtig, würzig - Christmas Pudding ist kein schneller Nachtsch, sondern ein Ritual. Man plant ihn ein, lässt ihn ziehen und serviert ihn schließlich wie einen kleinen festlichen Schatz.

Das brauchst du

- 150 g Rosinen · 150 g Sultaninen · 100 g Korinthen
- 75 g brauner Zucker · 75 g Semmelbrösel · 60 g Mehl
- 75 g Butter · 2 Eier · Abrieb 1 Orange
- 1 TL Zimt · 1/2 TL Muskat · 80 ml Brandy oder Orangensaft

So geht's

1. Trockenfrüchte, Zucker, Semmelbrösel, Mehl und Gewürze mischen. Butter, Eier, Orange und Brandy einarbeiten.
2. In eine gefettete Puddingform geben, mit Backpapier und Folie dicht abdecken.
3. Im Wasserbad 4-5 Stunden sanft dämpfen. Auskühlen lassen und kühl lagern. Vor dem Servieren nochmals 1-2 Stunden dämpfen.



UNSER CHRISTMAS-TIPP

Mit Brandy Butter oder Vanillesauce servieren. Wer flambiert, macht den großen Auftritt bitte mit reichlich Abstand zu Tannenzweigen und Haaren.

