



THE BRITISH SHOP

Die feine englische Art

Rezeptblatt zu

Ganz einfach: „Christmas / Plum Pudding“ selbst gemacht mit dem „Pudding Steamer“

Eine der bekanntesten britischen Traditionen zum Weihnachtsfest ist der „Plum Pudding“ oder auch „Christmas Pudding“. Dabei handelt es sich nicht um einen Pflaumen-Pudding, wie man vielleicht denken könnte und schon gar nicht um einen Pudding, wie wir ihn kennen. Vielmehr geht es hier um eine Art Kuchen, der aus reichlich Trockenobst und vielen anderen Zutaten besteht, der aber nicht im Ofen gebacken, sondern in einem Wasserbad gekocht wird.

Wir kennen „Pudding“ als Süßspeise, während im Englischen als Pudding alle möglichen Speisen zum Beispiel aus Brot, Gemüse und Fleisch bezeichnet werden, die in einer besonderen Form als Gemenge gekocht werden. Dazu benutzt man als eleganteste Form einen sogenannten „Pudding Steamer“, einen verschließbaren Topf, den man in ein Wasserbad stellt, um den Inhalt zu kochen.

Wir finden, dass man nicht nur zum Fest selbst, sondern in der ganzen Vorweihnachtszeit und in den ersten kühlen Winterwochen des neuen Jahres wunderbar einen Plum Pudding genießen kann, gern mit der ganzen Familie oder Freunden. Und das geht ganz einfach (!) mit dem passenden Topf, d.h. mit dem hier vorgestellten „Pudding Steamer“, und einem guten, erprobten (!) Rezept, das Sie hiermit erhalten.



© stock.adobe.com/annapustynnikova

THE BRITISH SHOP

Auf dem Steinbüchel 6, 53340 Meckenheim, Tel. 02225 8808 100

www.the-british-shop.de

Rezept/Anleitung: „TBS Christmas / Plum Pudding“

Passend zur Größe des Masterclass „Pudding Steamers“
und für etwa acht Portionen gedacht.

Zutaten:

100 g Mehl	100 g Orangeat
120 g Semmelbrösel	100 g Zitronat
70 g brauner Zucker	75 g getrocknete Pflaumen
100 g Margarine	75 g getrocknete Aprikosen
4 Eier	6 Esslöffel Kakao zum Backen
2 Äpfel	½ Teelöffel gemahlener Zimt
1 Zitrone	½ Teelöffel gemahlene Nelke
200 g Sultaninen oder Rosinen	1 Messerspitze Pfeffer
100 g Korinthen	1 Messerspitze Muskatnuss
100 g geriebene Haselnüsse	4 Esslöffel Rum

Der bewährte „Pudding Steamer“ von Masterclass



Diese Wasserbadform in schwerer Ausführung aus Carbonstahl, mit doppelter Antihafbeschichtung, genieteten Edelstahl-Seitengriffen und verschließbarem Deckel hat ein Volumen von 2 Litern (Durchmesser 19 cm, mit Griffen gemessen 24 cm, Höhe 14 cm). Die Handhabung ist einfach und wird auch in unserem Rezept beschrieben, das wir Ihnen gern zur Verfügung stellen. Dazu gibt es aber auch schon vom Hersteller ein Rezeptheft und vollständige Pflege- und Gebrauchsanleitung (auch in Deutsch), die dem „Pudding Steamer“ beiliegen. Hergestellt von Masterclass, Birmingham, mit einer Unternehmenstradition seit 1850.

Nr. 33-1061


MASTERCLASS
EST. 1850

THE BRITISH SHOP

Auf dem Steinbüchel 6, 53340 Meckenheim, Tel. 02225 8808 100
www.the-british-shop.de

Zubereitung:

Die Äpfel in kleine Stücke würfeln, die getrockneten Pflaumen und Aprikosen klein hacken, und mit dem Orangeat, dem Zitronat, den Sultaninen und Korinthen in eine große Schüssel geben und vermischen.

Den „Pudding Steamer“-Topf innen dünn mit Margarine bestreichen und mit Semmelbrösel bestreuen, damit sich der fertige Plum Pudding später leichter aus der Form lösen lässt.

Mehl, braunen Zucker, gemahlene Haselnüsse, Semmelbrösel, Backkakao und die verschiedenen Gewürze zu den Früchten in die Schüssel geben und vermischen/vermengen.

Die Eier zusammen mit dem Rum verquirlen und in die Schüssel geben.

Die Zitrone auspressen und zusammen mit etwas Abrieb der Zitronenschale in die Schüssel geben.

Die Margarine in kleinen Stückchen in die Schüssel geben und dann alle Zutaten gut vermengen.

Kochen:

Sie benötigen einen großen Topf, der ausreichend Platz bietet, den „Pudding Steamer“-Topf darin im Wasserbad aufzunehmen.

Den geschlossenen „Pudding Steamer“ in den großen Topf stellen und diesen mit Wasser auffüllen, bis der „Pudding Steamer“ etwas mehr als zur Hälfte im Wasser steht. Dann das Wasser zum Kochen bringen und ggf. hin und wieder etwas nachfüllen.

Dann den Plum Pudding 3 Stunden (!) im Wasserbad kochen.

Danach den „Pudding Steamer“ vorsichtig aus dem Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen! **Achtung: Verbrennungsgefahr! Topflappen benutzen!**

Den Deckel vorsichtig öffnen und den fertigen Plum Pudding auf einen großen Teller stürzen.

Servieren:

Das Portionieren ist wegen der vielen darin enthaltenen Zutaten nicht ganz einfach. Schneiden ist schwierig und zur Not hilft auch ein Löffel. Klassisch wird der Plum Pudding mit gekochter Brandy- oder Rum-Butter serviert. Wir empfehlen aber, einfach Vanille-Sauce (aus dem Kühlregal) dazu zu reichen! Das schmeckt wunderbar (viele British Shop-Mitarbeiter(innen) können sich nicht irren)!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung und guten Appetit beim Genießen zusammen mit der Familie oder Freunden!

