



## Zutaten

### Für den Christmas Pudding:

50 g	Korinthen
80 g	Sultaninen
200 ml	Wasser
100 g	Trockenpflaumen
6 Tropfen	Bittermandel Aroma
1	Apfel
50 g	Orangeat
50 g	Zitronat
80 g	Mehl
50 g	Paniermehl
50 g	Butter
50 g	Brauner Zucker
80 g	Mandeln, gemahlen
2	Eier
1/2 TL	Zimt
1/2 TL	Nelken, gemahlen

### Für die Salzkaramell-Soße:

100 g	Zucker
3 EL	Wasser
1/2 TL	Salz
50 g	Butter
60 ml	Sahne

### Sonstiges:

Sieb
Handrührgerät mit Knethaken
Puddingform
Alufolie

## Rezeptinfo

### Zutaten für 5 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 200 Min. Backzeit

pro Portion: 726 kcal, 105 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 32 g Fett, 149 mg Cholesterin, 8,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten:  

## Zubereitung

Merry 'British' X-mas! Während die Deutschen den Weihnachtsstollen lieben, ist für die Briten der Christmas Pudding das absolute Highlight. Der 'Pudding' besteht aus vielen leckeren Zutaten wie getrockneten Früchten, gemahlene Mandeln und Gewürzen, die zu einem saftigen Teig vermengt werden. Dieser wird in Muffinformen gefüllt und in einem Wasserbad für ca. 3 Stunden bei geringer Hitze im Ofen gebacken. Zum Schluss wird der noch warme Christmas Pudding mit einer köstlichen Salzkaramellsoße getoppt und begeistert nicht nur Fans der englischen Küche!

### Step 1:

Zuerst überbrühst du die Korinthen und die Sultaninen mit kochendem Wasser und lässt sie in einem Sieb abtropfen.

### Step 2:

Die Trockenpflaumen klein hacken und mit den Sultaninen, Korinthen und Bittermandel Aroma in einer Schüssel verrühren. Den Apfel schälen, entkernen und in die Schüssel raspeln. Orangeat und Zitronat ebenfalls dazugeben.

### Step 3:

Jetzt gibst du auch die restlichen Zutaten zu den Trockenfrüchten und verknetest alles zu einem Teig.

### Step 4:

Wasserbad im Ofen für ca. 200 Minuten bei 150 °C Ober-/Unterhitze garen.

### Step 5:

Kurz bevor der Pudding fertig ist, kannst du die Salzkaramellsoße zubereiten. Dafür die Sahne erhitzen. Zucker in einem großen Topf bei niedriger Hitze karamellisieren. Vom Herd nehmen, Butter und Salz einrühren. Nach und nach warme Sahne zugeben und unterrühren. Die Soße zum warmen Pudding servieren.