



## *Großbritannien/ Great Britain*

Rezept für...	Britischer Plumpudding mit Hard-Soße	
<b>Zutaten für den Biscuit:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 250 g Sultaninen</li> <li>➤ 125 g Back-Pflaumen</li> <li>➤ 115 g Semmelbrösel</li> <li>➤ 100 g geriebene Haselnüsse</li> <li>➤ 100 g Korinthen</li> <li>➤ 100 g Mehl</li> <li>➤ 100 g Orangeat</li> <li>➤ 100 g Zitronat</li> <li>➤ 90 g Pflanzenfett</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 65 g brauner Zucker</li> <li>➤ 2 Äpfel</li> <li>➤ 4 Eier</li> <li>➤ 1 EL Rum</li> <li>➤ ½ TL gemahlene Nelken</li> <li>➤ ½ TL gemahlener Zimt</li> <li>➤ Saft und fein abgeriebene Schale einer Zitrone</li> <li>➤ Muskat</li> <li>➤ 1 Prise Pfeffer</li> </ul>
<b>... für die Soße:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➡ 125 g Butter</li> <li>➡ 125 g Zucker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➡ 6 EL Rum (54 %) zum Flambieren</li> <li>➡ 3 EL Rum</li> </ul>
<b>Zubereitung:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sultaninen, Korinthen und klein geschnittene Backpflaumen mit dem Rum in eine Schüssel geben und gut durchziehen lassen</li> <li>2. Orangeat, Zitronat und kleingeschnittene Äpfel dazugeben</li> <li>3. das in Flocken geschnittene Pflanzenfett und die übrigen Zutaten werden daruntergemischt</li> <li>4. etwas Fett und Semmelbrösel zum Fetten der Form zurückhalten</li> <li>5. der Teig wird in eine gefettete und mit Semmelbrösel bestreute verschließbare Puddingform gegeben und der Deckel geschlossen</li> <li>6. den Pudding im Wasserbad 3 - 4 Stunden kochen lassen.</li> </ol>	

**Soße:**

7. weiche Butter, Zucker und Rum verrühren, dann die Soße min. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen
8. den fertigen Plumpudding aus dem Wasserbad nehmen und 5 Minuten stehen lassen
9. Deckel öffnen und dann vorsichtig mit einem Messer vom Rand lösen und stürzen
10. die Soße als Dekoration dazugeben
11. zum flambieren den Rum erwärmen, über den Pudding gießen und anzünden.

