# Weihnachts-Pudding

Tolles Rezept für den traditionellen Weihnachts-Pudding. Viele köstliche Zutaten - darunter Korinthen, Rosinen, Äpfel und Pflaumen - ergeben den unvergleichlichen Geschmack.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 3,5 h

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 4,4 h



Foto: Lachlan Hardy

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 180 g | Rindernierenfett (oder Schweineschmalz) |
| 100 g | Mehl |
| 180 g | Zucker |
| 0.5 TL | Salz |
| 200 g | Semmelbrösel |
| 100 g | Backpflaumen (entsteint) |
| 100 g | Rosinen |
| 100 g | Korinthen |
| 100 g | Zitronat |
| 100 g | Orangeat |
| 100 g | Mandeln (gemahlene) |
| 4 Stk. | Eier |
| 250 ml | Milch |
| 2 Stk. | Äpfel |
| 100 ml | Schnaps ((Arrak)) |
| 0.5 TL | Zimt |
| 0.5 TL | Piment |
| 0.5 TL | Ingwer |
| 1 Prise | Muskat |
| 1 Prise | Nelken |

| | |
|---|---|
| 4 EL | Rum |
| 250 g | Butter |
| 150 g | Staubzucker |
| 100 ml | Weinbrand |
| 1 Schuss | Zitronensaft |

## Zubereitung

1. Für den Weihnachts-Pudding zuerst das Nierenfett vorbereiten: Häute und Sehnen entfernen, anschließend durch den Fleischwolf drehen. Alternativ Schweineschmalz verwenden. Anschließend mit dem Mehl in einer großen Schüssel vermengen.

2. In einer weiteren Schüssel die Semmelbrösel mit Salz und Zucker mischen. Korinthen, Rosinen und geriebene Mandeln untermischen. Orangeat und Zitronat fein hacken und untermischen. Backpflaumen zerkleinern und ebenfalls untermengen. Zum Schluss die trockenen Gewürze zufügen: Gemahlenen Ingwer, Piment, Zimtpulver, Muskatpulver, gemahlene Nelken. Alle Zutaten mit der Fettmasse vermischen.

3. Milch in ein Gefäß geben, Eier zufügen und verquirlen, unter die Puddingmasse mischen. Zuletzt die Äpfel schälen und fein reiben, mit Arrak mischen und ebenso untermengen.

4. Eine hitzefeste Pudding- oder Gugelhupfform einfetten. Ein Wasserbad ansetzen und den Pudding etwa 3 bis 4 Stunden über Dampf garen. Danach vom Wasserbad nehmen, 15 Minuten ruhen lassen, dann aus der Puddingform auf die Servierplatte stürzen. Vor dem Servieren den Rum lauwarm erwärmen, über den Pudding gießen und anzünden.

5. Die Sauce zubereiten: Staubzucker und weiche Butter in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Langsam den Weinbrand einfließen lassen und nach Geschmack Zitronensaft zufügen und unterrühren.

## Tipp

Der Weihnachts-Pudding ist im Kühlschrank lange haltbar, kann also schon einige Wochen vor Weihnachten zubereitet werden. Man kann auch andere Trockenfrüchte wie Mirabellen verwenden.