

## Irland – Plumpudding

Zur kulinarischen Tradition gehört beim irischen Christmas Dinner der Plumpudding, übersetzt Pflaumenpudding. Der Pudding enthält üblicherweise getrocknetes Obst, Zimt, Pflaumen und wird mit einer Rum- oder Brandy-Sauce serviert.

### Zutaten

- 250 g Sultaninen oder Rosinen
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 0,5 TL Zimt, gemahlen
- 0,5 TL Nelke, gemahlen
- 60 g brauner Zucker
- 100 g Mehl
- 90 g Margarine
- 3 EL Rum
- 4 Eier
- 2 Äpfel
- 1 Zitrone
- 120 g Semmelbrösel
- 100 g Haselnüsse, gerieben
- 100 g Zitronat
- 100 g Orangeat
- 125 g Backpflaumen
- 100 g Korinthen
- 5 EL Backkakao



### Für die Rum - Sauce

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 3 EL Rum

### Zubereitung

Die Backpflaumen klein hacken und zusammen mit den Sultaninen, den Korinthen und dem Rum in eine Schüssel geben und mindestens eine Stunde (oder über Nacht) ziehen lassen.

Die Äpfel würfeln, Orangeat und Zitronat klein hacken und zu den eingeweichten Pflaumen, Sultaninen und Korinthen geben.



Die Puddingform mit etwas Fett ausfetten und leicht mit Semmelbröseln bestreuen, damit der Plumpudding sich später leicht löst.

Die Gewürze, gemahlene Haselnüsse, Semmelbrösel, Zucker, Kakao und Mehl zu den Zutaten in der Schüssel geben. Die Zitrone auspressen und etwas Schale abreiben und ebenfalls in die Schüssel geben.

Die 4 Eier mit dem Rum verquirlen und in die Schüssel geben. Das Fett in Flocken schneiden und ebenfalls untermischen. Alles gut vermengen.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Mischung in die vorher eingefettete und mit Semmelbröseln bestreute Puddingform geben, gut verschließen und 3 Stunden im Wasserbad kochen. Achtung: Möglicherweise muss öfter Wasser nachgegossen werden - zwischendurch also immer nachschauen.

Für die Rumsauce die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und Zucker hinzugeben. 1 Minute kochen lassen, Rum hinzufügen und von der Hitze nehmen.

Den fertigen Plumpudding aus dem Wasserbad nehmen und nach kurzer Abkühlzeit vorsichtig auf einen großen Teller stürzen.