

WEIHNACHTSPUDDING



GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Ingwerpüree 450g



Ras el Hanout
Gewürzmischung 450g



Schwarzes
Knoblauchpüree 325g

ZUTATEN

10

- 260 g Butter
- 260 g hellbrauner Rohrzucker
- 125 g getrocknete Preiselbeeren
- 125 g getrocknete Pflaumen
- 125 g Patentmehl
- 80 g Whiskey
- 40 g Backpulver
- 25 g Bresc Ras el Hanout
- 6 g Bresc Black garlic puree (Schwarzes Knoblauchpüree)
- 6 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 6 g Spekulatiusgewürz
- 125 ml Ahornsirup
- 5 Eier
- 1 Zitrone
- Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

Die Puddingschale mit dem Sonnenblumenöl einfetten. Die Zitrone über der Form gegen die Wände reiben. Den Sirup in die Form gießen. Die Preiselbeeren, Pflaumen, Whiskey, Ras el Hanout, Knoblauchpüree und Ingwerpüree pürieren. Butter und Zucker schaumig schlagen. Das Fruchtpüree dazugeben und glatt rühren. Backmehl, Backpulver und Spekulatiusgewürz unterheben. In die Form füllen und mit Backpapier abdecken. Mit einem Teller abdecken. Die Form in eine Pfanne stellen und mit Wasser bis zum Rand füllen. Den Pudding mit dem Deckel ca. 1,5 Stunden dämpfen. Den Pudding 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, bis er gestürzt werden kann.