Christmas pudding



Ingrediënten

8

- 210 g roomboter
- 210 g lichtbruine basterdsuiker
- 100 g gedroogde cranberry's
- 100 g gedroogde pruimen
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 65 g whiskey
- 30 g bakpoeder
- 20 g Bresc Ras el hanout
- 5 g Bresc Black garlic puree
- 5 g Bresc Gemberpuree
- 5 g speculaaskruiden
- 100 ml esdoornsiroop/ahornsiroop
- 4 st eieren
- 1 st citroen
- zonnebloemolie

Bereidingswijze

Vet de puddingschaal in met de zonnebloemolie. Rasp de citroen boven de vorm tegen de wanden. Schenk de siroop in de vorm. Pureer de cranberry's, pruimen, whiskey, ras el hanout, knoflookpuree en gemberpuree. Roer de boter en suiker luchtig. Voeg de vruchtenpuree toe en meng tot een gladde massa. Spatel het bakmeel, bakpoeder en speculaaskruiden erdoor. Schep in de vorm en dek af met bakpapier. Dek af met een bord. Plaats de vorm in een pan en vul deze tot onder de rand met water. Stoom de pudding met de deksel erop ongeveer 1,5 uur. Laat de pudding erna 20 minuten afkoelen in de vorm tot je hem stort.

Gebruikte bresc producten



Gemberpuree 450g



Ras el hanout kruidenmix 450g



Zwarte knoflookpuree 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000