

Engelsk julebudding



250 g hvedemel
125 g rasp
1 tsk kanel
1 tsk stødt muskat
250 g oksefedt, hakket
250 g rørsukker eller brun farin
250 g juleæble, revet
100 g kandiserede citrus, eller anden frugt
2 æg
250 g rosiner
2 spsk koriander
1 citron, saft
100 g abrikoser, tørrede
200 g mandler, smuttede og hakkede
½ appelsin, saft
1 spsk sirup
1½ dl juleøl
200 g smør
200 g flormelis, sigtet
½ kop brandy, rom eller anden mørk spiritus

Det hakkede oksefedtet nuldres sammen med lidt af melet, så det ikke klitrer sammen. Herpå hakkes frugter og mandler, og dette vendes med skallen og resten af melet. Pas på ikke, at få det hvide med fra frugten, det er nemlig bittert.

Rør alle ingredienserne sammen, og pres saften fra halvdelen af citronen og hele appelsinen ned i, vend igen, og lad skålen stå køligt natten over og trække.

Blandingen røres op igen og fyldes i en stor, velsmurt randform eller anden form. Læg folie eller bagepapir over og sørg for, at den slutter tæt.

Læg en rist eller tallerken i bunden af en gryde, og sæt formen heri.

Fyld op med kogende vand, til gryden er halvfuld. Læg nu låg på, og lad det små koge i 2 timer. Spæd op med mere vand, hvis det hele fordamper.

Lad den færdige budding trække 10 minutters tid, før den vendes ud på en tærteform.

Smørcremen laves ved at røre smør, flormelis og spiritus sammen på røremaskine. Puddingen serveres traditionelt med en "Brandy Butter", men for danske ganer anbefales, at anvende flødeskum eller creme fraiche 38%, da smagen kan være stærk og krydret. Passer godt til en stærk kop kaffe.

Tips

Kom ½ eller en hel kop cognac eller rom i en gryde, som nu tændes og hældes forsigtigt ud over Puddingen.

Kilde: Go' morgen Danmark på TV2

15.01.2013