Plumpudding



Vanligtvis brukar man göra plumpuddingen redan i oktober, november månad, men denna gjordes i början av februari.

|  |
| --- |
| 225 g smör (alternativt njurtalg) 100 g vetemjöl 225 g brödsmulor ½ tsk kanel ½ tsk mald muskot 1/4 tsk mald nejlika 1/4 tsk mald koriander 450 g farinsocker 225 g sultanrussin 500 g russin 250 g kanderad ingefära 100 g skållad, hackad mandel 1 rivet skal av apelsin 1 rivet skal av en citron 1 skalat, sönderhackat äpple 4 ägg 4 msk rom 1,5 dl portvin 1,5 dl porter |

Blanda samman smör, mjöl, brödsmulor, kryddor och farinsocker. Tillsätt russinen, ingefäran, mandeln, äpplet och det rivna skalet av apelsin och citron. Vispa äggen i en skål, häll i rom, portvin och porter. Häll sedan över denna äggblandning i den första blandningen. Blanda ordentligt. Medan man rör om med sleven får man önska sig något. Men säg det inte högt, bara tyst för dig själv.

Låt smeten stå övertäckt över natten.

Värm ugnen till 175 grader. Skeda upp smeten i smorda ugnsfasta formar. Täck med aluminiumfolie. Grädda i vattenbad 2 timmar. Låt svalna och förvara kallt.

Innan serveringen ska puddingen värmas upp.

Vid serveringen: Lägg upp en portion på resp. tallrik. Häll upp cognac (alt. whisky eller rom) i en matsked. Håll skeden över en ljuslåga till spriten fattar eld. Häll den brinnande vätskan över plumpuddingen. Rör om. Var försiktig med elden! Använd t ex en metallbricka som underlag. Till plumpuddingen kan också serveras vispad grädde och gärna smaksatt med konjak

Lycka till  
Elsie Dickson 2:6:11 2:4