

Ingrediënten

* 2? deciliter melk * 2 eieren *
200 gram zelfrijzend bakmeel *
100 gram suiker * 200 gram
kruim van wit brood * 100 gram
witte rozijnen * 200 gram krenten
* 120 gram rundnietvet * 1?
theelepel bakpoeder * 1?
theelepel gemberpoeder * grote
diepe pan * 2 theelepels
citroenrasp * boter

Tijd: > 2 uur
Keuken: Engels
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Traditioneel engels nagerecht

Traditioneel Engels (pudding-)nagerecht

Hulpmiddelen

* Puddingvorm van 1? liter * bakpapier * aluminiumfolie Bij de pudding wordt custard geserveerd. Custard kan op traditionele au bain marie worden bereid met eieren, basterdsuiker, melk en maizena. Als u liever custardpoeder gebruikt, versterk de smaak dan met nootmuskaat en een stukje citroenschil. Of vervang een deel van de melk door brandy.

Vorbereiding

Hak het rundnietvet fijn. Vet een puddingvorm van 1? liter in met gesmolen boter. Bedek de bodem en zijanten met bakpapier. Vet het papier in. Vet een groot stuk aluminiumfolie en een groot vel bakpapier in. Leg het papier en het folie met de ingevette kant omhoog en maak een plooi in het midden.

Bereidingswijze

Zeef het meel, de bakpoeder, de suiker en de gemberpoeder in een grote kom. Voeg broodkruimels, rozijnen, krenten, nietvet en citroenrasp toe. meng alle ingredienten goed met een houten lepel. Klop de eieren los. Meng de geklopte eieren met de melk. Meng dit mengsel met de droge ingredienten. Schep dit beslag in een kom. Dek de kom af met folie en papier, ingevette kant naar beneden. Klem het deksel op de vorm en zet het vast met touw. Hebt u geen deksel, knoop dan een theedoek met plooi over de folie en zet die goed vast met een touw onder de rand van de vorm. Knoop de punten van de theedoek samen, zodat er een handvat wordt gevormd waarmee u de vorm in de pan kunt laten zakken. Zet de vorm in een grote, diepe pan. Giet voorzichtig kokend water tot halverwege de zijanten van de vorm. Breng het aan de kook en laat het afgedekt 2,5 uur doorkoken. Laat de pan niet doorkoken; vul tijdens het stomen aan met kokend water. Keer de pudding op een serveerschaal.

Serveertips

Snijdt de pudding in stukken. Geef er warme custard of slagroom bij.