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 vetemjöl225 g brödsmulor½ tsk kanel½ tsk mald muskot1/4 tsk mald nejlika1/4 tsk mald koriander450 g farinsocker225 g sultanrussin500 g russin250 g kanderad ingefära100 g skållad, hackad mandel1 rivet skal av apelsin1 rivet skal av en citron1 skalat, sönderhackat äpple4 ägg4 msk rom1,5 dl portvin1,5 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