



JULENS GODASTE PUDDING

Sprit, frukt och kryddor i en sällsam blandning gör denna saftiga julkaka till en riktig favorit.

TEXT OCH RECEPT **MIA ÖHRN** FOTO **HELÉN PE**

Pudding är inget som vi moderna svenskar är särskilt vana vid, men ge det en chans ändå! Den varsamma tillagningen i vattenbad ger ett underbart saftigt och smakrikt bakverk. Den är inte alls svår att göra, även om den är lite tidskrävande på grund av de många ingredienserna och den långa gräddningstiden.

Puddingen är mycket hållbar och kan förberedas flera veckor i förväg. När den sedan ska värmas upp är några varsamma varv i mikron ett utmärkt sätt. Britterna avnjuter den med brandy butter (en blandning av mjukt smör, socker och sprit) men jag tycker att det godaste tillbehöret är lättvispad grädde.

Den som vill imponera på sina gäster avslutar dessutom med att flambara puddingen, ett alltid lika effektivt och festligt moment.

Mia Öhrn



Mia Öhrn är konditor, bagare samt författare till ett tiotal bakböcker. Just nu är hon aktuell med boken *Macarons, cupcakes, cakepops och andra söta bakverk*. På Mias blogg, www.miaohrn.se, hittar du fler goda recept och bra baktips.





Hacka den torkade frukten fint.



Blanda mjöl, kryddor och frukt, tillsätt rivet äpple och vispat ägg.



Täck smeten med bakplåtspapper.



Grädda puddingen i vattenbad i 3 timmar.



Häll den brinnande spriten över puddingen.

Christmas pudding

1 stor eller 2 mindre puddingar

14–16 personer

- 7 dl blandad torkad frukt, äppelringar, katrinplommon, fikon, russin, aprikoser och korinter
- 100 g smör
- 1 citron, skal och saft
- 1 apelsin, skal och saft
- 1 ½ dl brun farin
- 2 msk konjak
- 3 msk portvin, sherry eller glögg
- 1 ½ dl vetemjöl (90 g)
- ½ tsk malen ingefära
- ½ tsk riven muskot
- ½ tsk malen kanel
- 1 äpple
- 2 ägg
- 100 g vitt bröd

DU BEHÖVER OCKSÅ

- 1 stor eller 2 mindre ugnsäkra formar, tex pudding-, sufflé- eller kakformar

TILL FORMEN

- smör

TILL FLAMBERING

- konjak eller rom

TILL SERVERING

- lättvispad grädde

- 1 Smörj formen/formarna. Hacka den torkade frukten ganska fint eller mixa den. Värm ugnen till 150°.
- 2 Lägg frukten i en kastrull tillsammans med smör, saft och skal av citron och apelsin, farinsocker, konjak och portvin. Låt koka upp och sedan sjuda några minuter på svag värme. Dra kastrullen från plattan och låt blandningen svalna något.
- 3 Skala och riv äpplet och vispa upp äggen. Blanda samman mjöl och kryddor och rör ner i fruktblandningen tillsammans med äpple och ägg.
- 4 Skär bort kanterna på brödet och

smula sönder det eller mixa det till smulor. Blanda sedan ner det i smeten.

5 Häll upp smeten i formarna, lämna knappt 1 cm till kanten, och jämna till den. Klipp till en bit bakplåtspapper och lägg ovanpå smeten.

6 Täck formens ovandel med aluminiumfolie.

7 Fyll en långpanna till drygt hälften med varmt vatten. Ställ ner formen i vattenbadet och grädda i nedre delen av ugnen 3 timmar. Fyll på mer vatten om det dunstar bort.

8 Lyft upp formen ur vattenbadet och vänd puddingen upp och ner på ett bakplåtspapper. Vänta några minuter och lossa sedan formen. Låt svalna lite och servera sedan med lättvispad grädde.

9 **Flambering** Värm upp spriten försiktigt i en kastrull, tänd sedan på den med en tändsticka eller gasoltändare och håll den brinnande spriten över puddingen.