

Kerstpudding uit de Slowcooker ExpressPot Crockpot

Ingrediënten:

200 g gedroogd fruit bv krenten, rozijnen, veenbessen, gedroogde kersen
50 g fijngehakte gedroogde dadels
50 g fijngehakte noten
90 ml Frangelico (hazelnootlikeur of Brandy, Rum, Whisky, zelf Amaretto kan)
4 stukjes stengember fijngehakt
75 g zachte boter
75 g bruine basterdsuiker
2 theelepels gemengde specerijen (kaneel, nootmuskaat, koekkruiden)
1 theelepel sinaasappelextract of schil van een sinaasappel
1 theelepel citroenextract of schil van een citroen
70 g verse broodkruimels
2 grote eieren
70 g zelfrijzend bakmeel
1 middelgrote wortel fijn geraspt ongeveer 150g
1 el stroop



Puddingvorm of broederpan (poffertpan) of andere diepe hittebestendige vorm
Slowcooker ExpressPot Crockpot

Bereiding:

Was het fruit, droog goed en schep dit om met wat bloem.

(Eventueel kan je het gedroogde fruit een nacht weken in een gesloten kom met de gekozen drank.

Giet het fruit dan af en bewaar het vocht om deze straks door het deeg te mengen). Klop de boter tot deze licht en luchtig is, mix dan het suiker erdoor. Hierna de eieren erbij en meng deze door de boter en suiker. Voeg de andere ingrediënten toe, behalve het zelfrijzend bakmeel en meng dit goed door.

Zeef hierna het zelfrijzend bakmeel en schep deze luchtig door de andere ingredienten.

Vet een puddingvorm in en bestuif deze met bloem. Schep het deeg in de puddingvorm.

Dek de puddingvorm af met het deksel of anders met een op maat gesneden stuk ingevet bakpapier, ca. 5 cm groter dan de doorsnede van de puddingvorm en een ruimer stuk aluminiumfolie, ca. 10 cm groter dan de doorsnede van de puddingvorm. Doe het bakpapier en folie ruim over de puddingvorm en zet dit goed vast met rolladetouw. Rol het resterende papier op tot aan het touwtje.

Zet de puddingvorm op een onderzetter in de Slowcooker ExpressPot Crockpot (inhoud 1,7 liter) en vul de slowcooker tot ongeveer 1 cm onder de rand van de puddingvorm met kokend water.

Doe het deksel erop, laat de klep OPEN staan en zet hem op Steam. Zodra u de stoom uit de ontluchting komt, zet dan een aparte timer op 15 minuten. (Doordat u niet stoomt onder druk, werkt de timer van de slowcooker niet).

Als deze 15 minuten zijn verstreken, sluit de klep (PAS OP IS HEET) met ovenwanten. Zet nu de snelkookfunctie handmatig op 60 minuten hoog. Wanneer de tijd is verstreken en de druk rustig uit de pan is verdwenen (gewoon laten staan totdat het deksel open kan), verwijder dan de puddingvorm met de ovenwanten. Verwijder het papier of de deksel en laat de pudding afkoelen.

Wanneer de pudding is afgekoeld, droog dan de bovenkant van de pudding af met keukenrol. Dek de pudding opnieuw af en zet deze op een koele, donkere plaats tot de Kerst.

Deze pudding kan al een jaar van tevoren gemaakt worden, maar volgens de traditie maakt men deze pudding minstens 5 weken voor de Kerst om de pudding een volle, gerijpte smaak te geven.

Serveer de pudding (desgewenst warm) met rum of cognacboter, custard of rum saus.

Naast de Crockpot expresspot kan de Christmaspudding ook in de gewone snelkookpan gekookt worden.

Zet de puddingvorm dan op een treefje in de pan en vul de snelkookpan tot net onder de rand van de puddingvorm met kokend water. Kook hem ca.1 uur onder hogedruk en laat hem staan totdat de druk eraf is.



Geen snelkookpan? Kook hem dan in een gewone pan in ca. 8 uur.

Deze pudding is ook glutenvrij te maken:

Vervang de broodkruimels door gemalen amandelen en gebruik glutenvrij bloem in plaats van zelfrijzend bakmeel. Voeg 1 schepje glutenvrij bakpoeder en ¼ theelepel baking soda toe (als je glutenvrij zelfrijzend bakmeel hebt, kan je dit natuurlijk ook gebruiken.)

Noot Marian:

Bij mijn eerste poging bleek de pudding nog niet goed gaar te zijn, ik heb hem toen 10 minuten in de magnetron gezet op 800 Watt.

Bron: everynookandcranny

 Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168
www.marianskookwereld.nl