

# Royal Christmaspudding



## Ingredienten

## Bereiding

**Opdracht: Maak van dit oeroud Engels gerecht een modernere versie aangepast aan de kookclub**

### Ingrediënten:

- 450 gram roomboter
- 675 gram bloem
- 450 gram fijne kristalsuiker
- 450 gram krenten
- 450 gram Sultana rozijnen
- 2 eetlepels (20 gram) marmelade
- 100 gram sukade
- 10 eieren
- 1 theelepel zout
- 1 eetlepel (20 gram) keukenstroop
- ½ eetlepel nootmuskaat

## Bereiding

Oven voorverwarmen op 150 °C. Bestrijk een springvorm van Ø 28 cm met boter en bekleed de rand met een lange strook van circa 15 centimeter bakpapier.

Snijd de boter in kleine stukken, doe deze samen met de suiker in een grote beslagkom. Met de mixer roeren

tot licht en romig. Roer de marmelade en stroop door het beslag. Scheid 1 ei, vang het eiwit op in een beslagkom. Roer alle eidooiers, stuk voor stuk, telkens samen met 1 eetlepel bloem door het beslag. Herhalen tot de eieren op zijn.

Vermeng de krenten, rozijnen en sukade met de bloem. Voeg de nootmuskaat en zout toe. Roer de vanille en amandel essence door het beslag en tenslotte de rum. Roer de bloem met de vulling door het beslag. Klop de eiwitten stijf, voorzichtig door het beslag scheppen. Doe het beslag in de bakvorm en bak de cake 2 tot 3 uur in de voorverwarmde oven. Kerstcake wordt een paar uur lang goudbruin gebakken op een lage temperatuur. Controleer de oventemperatuur na 20 minuten en verlaag de temperatuur eventueel. Gebruik een satéprikker om de gaarheid van de cake in het midden te testen. Afkoelen in de springvorm. De afgekoelde cake eventueel besprenkelen met een paar eetlepels rum of likeur.