

## Herfst Pudding / Autumn Pudding



### Boodschappenlijst

400 gram peren, geschild en in vieren gesneden  
300 gram appels, geschild en in vieren gesneden  
500 gram rijpe pruimen, gehalveerd, pit verwijderd  
450 gram verse bramen

200 gram fijne suiker  
15 gram boter  
zonnebloemolie, om in te vetten  
12 sneetjes witbrood, zonder korst

**optioneel** slagroom

### Zo maak je de herfstpudding

Doe fruit, suiker en boter in een pan en kook het 10-15 minuten op middelhoog vuur.  
Niet te vaak roeren, want dan wordt het fruit papperig.  
Haal de pan van het vuur en giet de inhoud in een vergiet boven een grote kom.  
Laat het fruit 8-10 minuten staan, roer een of twee keer.  
Zo komt er zoveel mogelijk sap uit de vruchten, het zou ongeveer 600 ml moeten zijn.

Giet het vruchtensap terug in de pan, breng aan de kook.  
Laat het 10-15 minuten zacht koken, of tot het vruchtensap tot de helft ingekookt is.  
Neem de pan van het vuur en laat het sap 20-30 minuten afkoelen.

Vet een puddingvorm van 1,5 liter licht in, bekleed met vershoudfolie,.  
Laat voldoende folie over de rand hangen.  
Steek met een ronde uitsteker een cirkel brood uit en doop het kort in het vruchtensap.  
Leg het op de bodem van de puddingvorm.  
Snij de andere boterhammen doormidden en doop de stukken één voor één kort in het sap.  
Zet verticale stukken brood, licht overlappend, rondom in de puddingvorm.

Giet de helft van het resterende vruchtensap over het uitgelekte fruit en roer heel licht.  
Scheep het fruitmengsel in de puddingvorm.  
Doop de resterende sneetjes brood in het vruchtensap en leg ze op de pudding.  
Bewaar eventueel overgebleven vruchtensap in een kleine kom.

## Herfst Pudding / Autumn Pudding

Dek de bovenkant van de pudding af met huishoudfolie en zet er een bord op.  
Let op dat het bord in de vorm past en verzwaar het met een paar blikken.  
Laat de pudding een nacht in de ijskast opstijven.

Verwijder voor het serveren de blikken, het bord en het bovenste laagje huishoudfolie.  
Leg een serveerschaal op de puddingvorm en keer hem om.  
Verwijder de vorm, verwijder de rest van het folie en serveer de herfstpudding met slagroom.

## Herfst Pudding / Autumn Pudding



### Shopping list

400g pears, peeled and cut into quarters  
300g apples, peeled and cut into quarters  
500g ripe plums, halved, stones removed  
450g fresh blackberries

**optional** whipped cream, to serve

200g caster sugar

15g butter

sunflower oil, for greasing

12 slices white bread, crusts removed

### How to make the autumn pudding

Place the fruit, sugar and butter into a saucepan and cook on a medium heat for 10-15 minutes. (Don't stir too often as the fruit will become mushy.)

Remove the pan from the heat and pour the contents into a colander set over a large bowl. Leave to stand for 8-10 minutes, stirring once or twice.

So as much juice as possible is released by the fruit, you should end up with around 600ml.

Pour the fruit juice back into the saucepan, bring to a simmer.

Cook for 10-15 minutes, or until the volume of the liquid has reduced by half.

Remove the pan from the heat and set aside to cool for 20-30 minutes.

Lightly oil a 1.5 liter pudding mold and line with cling film, leaving plenty overhanging the edge.

Cut a slice of bread using a round cutter and dip it quickly into the fruit juice.

Place in the base of the pudding basin.

Cut the other bread slices in half and dip one at a time into the juice.

Arrange in slightly overlapping vertical pieces around the inside of the mold,

Pour half of the remaining fruit juice over the drained fruit and stir very lightly.

Spoon the mixture into the pudding basin.

Dip the remaining slices of bread in the fruit juice and place over the top of the pudding.

Reserve any remaining fruit juice in a small bowl.

## Herfst Pudding / Autumn Pudding

Cover the top of the pudding with the cling film, place a plate on top.  
Make sure it fits inside the mold and weigh down with a couple of tins.  
Chill in the fridge overnight.

When ready to serve, remove the weights and plate and open the cling film.  
Place a serving plate on top of the pudding and invert.  
Remove the mold, peel off the cling film and serve the Autumn pudding with whipped cream.