

# Britischer Beeren-Sommerpudding

## Zutaten:

Sonnenblumenöl, zum Einfetten  
750 g frische gemischte Beeren  
125 g goldener Puderzucker  
1/2 Orange, geschält und entsaftet  
150 g Himbeeren  
8 Scheiben Weißbrot, ohne Kruste  
frische Beeren, zum Servieren (fakultativ)  
Schlagsahne, zum Servieren (fakultativ)  
frische Minzeblätter, zum Servieren (fakultativ)

## Zubereitung:

1. Eine 1-Liter-Puddingschüssel leicht einfetten und mit 2 Lagen Frischhaltefolie auslegen.
2. Die gemischten Beeren, Zucker, Orangenschale und Saft in einer Pfanne bei geringer Hitze ca. 5 Minuten erhitzen. Zum Abkühlen beiseitestellen.
3. Himbeeren und Erdbeeren einrühren, dann durch ein Sieb passieren und den Saft in eine große flache Schale gießen. Die Beeren aufbewahren.
4. Schneiden Sie aus einer Brotscheibe einen Kreis so aus, dass er auf den Boden der Puddingschüssel passt, dann schneiden Sie die anderen 7 Scheiben diagonal in zwei Hälften. Den Kreis in den Saft tauchen, dann mit dem Saft nach unten in den Boden der Schüssel legen. Wiederholen Sie den Vorgang mit 11 Dreiecken, die sich am Rand der Schüssel überlappen. Eventuelle Lücken mit einem kleinen Stück Brot abdecken.
5. Löffeln Sie die Beeren in die mit Brot ausgelegte Schüssel. Schneiden Sie das Brot, das am Rand hochsteht, ab und verwenden Sie dann die letzten 4 Dreiecke, um die Oberseite abzudecken.
6. Tröpfeln Sie den Saft aus der Schüssel über die Oberseite und falten Sie dann die Frischhaltefolie darüber, um sie abzudecken. Mit einem Teller abdecken und mit etwas Schwerem darauf in den Kühlschrank stellen, um es zu beschweren. Über Nacht kaltstellen.
7. Zum Servieren den Deckel abnehmen, mit einem Teller abdecken und den Pudding auf den Teller umdrehen. Nehmen Sie die Schüssel herunter und servieren Sie den Pudding in Scheiben mit frischen Beeren, Minze und einer Portion Schlagsahne, wenn Sie möchten.