Сытный и тяжелый пудинг приготавливался из большого количества сухих и иногда свежих фруктов, орехов и иногда с добавлением животного жира и затем кипятился или делался на пару. Даже сейчас пудинг часто кипятится в специальной «пудинговой тряпице», которую можно купить в обычном супермаркете, но также их можно делать и просто в формах.

Есть рождественский пудинг можно с коньячным маслом, с ромовым маслом, с густым соусом, сливками или заварным кремом. Некоторые семьи хранят пудинг до пасхи или даже до следующего рождества.

Существует несколько способ подачи пудинга на стол. Обычно он украшен листочками падуба, поливается бренди и поджигается. В темноте горящий пудинг вносится в комнату под аплодисменты собравшихся за столом.