

シュトーレン (ドイツのデザートパン)



■材料(1本分 20~25cm)

A { 強力粉 100g
ベーキングパウダー
小さじ 1
アーモンドパウダー 100g

B { たまご 1個(といておく)
牛乳 25cc

グラニュー糖 80g~

くるみ 30g~
レーズン 50g~

バター(1cm角、冷やす)30g

ラム酒大さじ1~2

粉糖、とかしバター 各適宜(仕上げ用)

■作り方

① くるみは粗く刻み、レーズンは熱湯で洗い、水気を取り、ラム酒をまぶします。

オーブンは160℃に予熱します。

② 大きめのボールにAをふるい入れ、バターを加え、指先でもみ込んで、砂糖を加え

ゴムベラでさっくりと合わせます。

③ くるみとレーズンを加えて混ぜ、Bも加えます。

④ 生地を手粉(手につけるだけ)を使いながら軽く折りたたみ、楕円形(20cmほど)に

形を作り上に斜めに切れ目を入れます。

クッキングペーパーを敷いて160℃で40分~焼きます。網に出して熱いうちに

ハケでとかしバターを塗り冷めてから粉糖を茶こしでふりかけます。

しらたま 白玉フルーツポンチ

■材料(2人前)

しらたまこ 50g さとうこ 小さじ2 きぬ 絹ごしとうふ 30~40g しょくべに しょうしょう 食紅 少々

この 好みのフルーツ(バナナ、みかん缶等) この 好みのジュース てきぎ 適宜

■作り方

① しらたまこ きぬ 絹ごしとうふ30~40gを少しずつ加え、様子を見ながらこねます。

きぬ 絹ごしとうふは残ってもかまいません。

② まとまったらとうばん 2等分にして、かたほう 片方はしょくべに 薄く色をつけます。

③ しろ ほう 白い方、あか ほう 赤い方それぞれとうばん 4等分にしてまる 丸めながらしろ ほう 白い方から先にさき 沸騰したお湯に入れ、う 浮かびあ 上がってから1~2分してからふん 冷水にとります。その後、あと 赤い方も同じようにします。

④ うつわ 器にこの 好みのフルーツ、しらたま 白玉の順に盛りつけ、そそ ジュースを注ぎます。

《×モ》

