

A



甘いグレーズをキャッチするミゾの模様が美しいシュプリッツクーヘン。プレーンはグレーズがけ、スパイスのきいた生地にはお砂糖をまぶして。2つのシュプリッツクーヘンをお楽しみあれ。

材料

生地

- ・ 水: 200ml
- ・ 食塩不使用バター: 55g
- ・ 塩: 1g
- ・ グラニュー糖: 10g
- ・ 薄力粉: 150g
- ・ ベーキングパウダー: 4g
- ・ 全卵: ____ 150g_ (Mサイズ3個分)
- ・ レモンの表皮(レモンは国産を使用): 1/2個分
- ・ スパイス(番組では、カルダモン、ナツメグ、クローブを使用): 適量

揚げ油

- ・ サラダ油: 適量

グレーズ

- ・ 粉砂糖: 150g
- ・ 水: 20ml
- ・ レモン果汁: 25ml

仕上げ用

- ・ グラニュー糖: 適量

仕上げ用

- ・ グラニュー糖: 適量

作り方

仕上りの分量

1. 直径6cm_17個分

生地の準備

1. 紙に直径6cmの円をかくしておく。
2. オープンペーパーを10cm角にカットしておく。
3. レモンをよく洗い、表皮を削っておく。
4. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。

生地をつくる

1. 鍋に水、バター、塩、グラニュー糖、準備3を入れ、弱火にかけてバターを溶かす。バターが溶けたら、強火にして沸騰させる。
2. 火を止め、準備4加え、生地がまとまるまで混ぜる。
3. さらに中火にかけ、なべ底の薄く膜がはるまで加熱する。
4. ボウルに移し、卵を3, 4回に分けて加え、全体が均一になるまで混ぜる。
5. 半量を別のボウルに移し、スパイスを加え、混ぜ合わせる。
6. 準備1に準備2を重ねる。
7. 星口金がついた絞り袋に5を入れ、円の上をなぞるように絞る。
8. 180℃に温めた油に、オープンペーパーごと入れ、はがれたペーパーはとり除く。
9. 両面に色がついたら取り出し、油をきる。

グレーズをつくる

1. ふるった粉砂糖に水、レモン汁を加え混ぜ合わせる。

仕上げ

1. シュブリッツクーヘン: 生地が熱いうちにグレーズをつける。
2. スパイスシュブリッツクーヘン: 生地が熱いうちにグラニュー糖を全体にまぶす。

食べごろと保存方法

1. 当日中にお召し上がりください。

監修

- ・ 中濱 尚美(辻調理師専門学校)