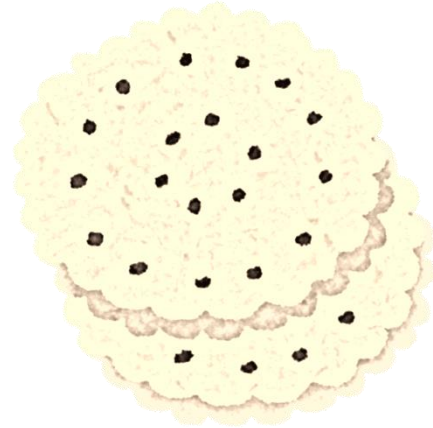


第77回 世界の料理パーティー (ドイツ編)



日時：2015年12月13日(日) 13:00~17:00

場所：伊勢市福祉健康センター 調理室

講師：バートロメー・セバスティアンさん

主催：伊勢市国際交流協会

Apfelmus (りんごのムース)

《材料》

りんご2個, 砂糖大さじ1杯, 水適量, レモン汁適量
お好みでシナモン, バニラビーンズ

《作り方》

1. りんごの皮をむき、1.5センチ角ぐらいに切る。
2. 鍋に水をりんごがひたるぐらいに入れ、砂糖、レモン汁を加える。
3. 15分~20分程度、りんごが柔らかくなるまで煮る。
4. 鍋のりんごをミキサーにかけてピューレ状にする。

Reibekuchen (じゃがいもケーキ)

《材料》

じゃがいも8個, 卵1個, 小麦粉大さじ8杯, 塩こしょう小さじ2~3杯程度
お好みでねぎ、にんにく

《作り方》

1. 生のじゃがいもの皮をむき、すりおろす。
2. じゃがいもをボールに入れ、卵、小麦粉を混ぜあわせる。
3. 塩こしょうを加える。
4. フライパンで生地をこんがり焼く。

Vanilekipferl (バニラクッキー)

《材料》

バター200g (マーガリンでも可), 卵黄2個分, 小麦粉300g
アーモンドパウダー100g, バニラオイル適量,
パウダーシュガー30gと200g, あればバニラシュガー適量

《作り方》

1. バターを半分ぐらい溶かし、卵黄とともにボールに入れてかき混ぜる。
2. アーモンドパウダー100g、パウダーシュガー30g、バニラオイルを数滴入れる。
3. クリーム状になったら小麦粉をふるいながら入れる。
4. 生地をまとめたら、冷蔵庫で30分程度ねかせる。
5. オーブンを170℃に余熱しておく。
6. 生地で小さい三日月のような形を作る。
7. 温めておいたオーブンで15分焼く。
8. クッキーを冷やしてから、バニラ・パウダーシュガーをたっぷりとふりかける。

————— メモ —————