

りんごケーキ Apfelkuchen



材 料 (6号ケーキ)

りんご	1と1/2個
干しぶどう	お好みで
ホットケーキミックス	150g
バター	60g
たまご	1個
牛乳	大さじ3
砂糖(三温糖)	37g
レモン汁	適量

- 1 りんご1個は8等分にカットし、皮をむく。薄くきりこみを入れ、レモン汁をかけておく。残ったりんごは、食べやすい大きさに切る。
- 2 バターをレンジで溶かす。その後オーブンを180℃に予熱開始!
- 3 ボウルに溶かしたバターを入れ、泡だて器で混ぜる。
砂糖、溶き卵も入れて混ぜる。
- 4 ホットケーキミックス、牛乳も入れてさっくり混ぜる。
小さく切ったりんごと、お好みで干しぶどうも混ぜ合わせる。
- 5 型に流しいれ、とんとんと数回テーブルに落として、空気を抜く。
- 6 最初に切っておいた飾りのりんごは、放射状になるよう、きれいにおく。
- 7 180℃に温まったオーブンで、35分焼く。お好みで粉砂糖をふる。

ホットケーキミックスがない時は・・・

薄力粉	150g	
ベーキングパウダー	小さじ1(3g)	
砂糖	80g	に変えてみてください(^^♪

みそになったりんごもおいしく変身!

焼いた後、少しおいてからの方が、しっとりおいしいとのうわさも・・・