

☆ハンブルグから届いた「甘い香りの「焼き立て！」ハニーバウムクーヘン」☆

～フルーティホイップクリームを添えて・・・～

材料(6～8切れ分)

ホットケーキ mix	200g	生クリーム	50cc
卵	2個	ジャム(味はお好みで・・・)	20g
砂糖	40g		
ハチミツ	30g		
牛乳 160～180cc	溶かしバター 30g(マーガリンでも可)		

※(前準備として・・・)1・割り箸やラップの芯などを用意して、お好みや作る鍋等に合わせ中心の芯となる棒を作ります。用意した端やラップの芯などにアルミホイルを巻いて芯棒を作ります。出来上がったアルミ棒は油を塗っておきましょう！(仕上がった物を引き抜きやすくなります。)

2・実際に材料を入れて混ぜるボールにバターを入れて溶かしておきます。

1・溶かしバターの入ったボールに卵、砂糖、牛乳、ハチミツを入れて一体感が出るまでしっかりと混ぜ合わせます。

2・混ぜ合わせたのを確認したらホットケーキ mix を(1)のボールへ入れてダマにならないよう、きちんと混ぜ合わせましょう。

3・卵焼き器やホットプレートを用意します。油をひきつつよ～く熱しておきます。

4・プレートが熱くなったのを確認し、(2)の生地を流し入れて薄くのぼします。生地が熱くならない程度にプレート全体に広げましょう。

5・焼いている生地の片側に、準備しておいたアルミの棒をのせて生地が完全に焼ける前に棒側から巻きあげていきます。

6・丸く巻き上がった生地の下側も含めて(4)の行程と同じくプレート全体に生地を流し入れます。

7・表面がフツフツとしてきたら、生地が完全に火が通る前に巻きあげます。

8・(7)の行程を生地がなくなるまで繰り返していきましょう！

9・生地を流して使い切ったら出来上がり！！(最後に芯となっているアルミ棒を引き抜きましょう。)

★フルーティホイップクリームの作り方★

1・生クリームをボールに用意し、ジャムを入れます。ジャムの味はお好みで家にあるものを使いましょう！

2・泡立て器でホイップしていきます。砂糖で作るホイップと違い、ジャムの成分が作用して早く固まる(ホイップ状になる)と思います。

3・出来上がったら冷蔵庫等で冷やしましょう。

★焼き上がったバウムクーヘンを切り分けたらお皿に盛り分け、ホイップクリームを脇に添えれば完成です！お飲み物はやはり紅茶ですね！！