

バウムクーヘン

ざいりょう
材料
(1班分)

- たまご 10個
- ホットケーキミックス 600g
- マーガリン 300g
- 砂糖 200g
- 牛乳 適量

じゅんぶつ
準備物

- 竹 1本 (約150cm)
- 炭 3kg程度
- 着火剤・古新聞・
キリ・軍手

- バーベキューコンロ
- 泡立て器 1本
- おたま 1本
- ボウル 2個
- まな板 1枚
- 包丁 1本

作り方

ようぐ しょう まえ かなら あら
用具は使用する前に必ず洗ってください。

準備

- バーベキューコンロに炭を入れ、火をおこす。
- 竹を準備する
(竹はキリで節ごとに穴をあけ、火であぶり竹から出る油を拭き取る)



ケガに
気をつけよう!



生地を作る

- たまご10個を白身と黄身に分ける。
- 【白身(メレンゲ)】
泡立て器でツノが立つまでかき混ぜる。
- 【黄身】
砂糖を入れて混ぜる。
- ③の【黄身】にホットケーキミックスとマーガリンを入れ、手でよくこねる。
- ④に牛乳を入れる。
(生地の調整のため)
- ⑤に③の泡立てた【白身】を入れ、さっくり混ぜる。



きじ かんせい
生地完成!



生地を焼く

- 2人1組になり竹を回しながら中央部30cmくらいにおたまで生地をつける。
- 炭火の上で竹をぐるぐる回しながら、少しこげ目がつくくらいまで焼く。⑦⑧を生地がなくなるまで繰り返す。
- バウムクーヘンに縦に切れ目を入れて外す。



ワンポイントアドバイス

さいしょ きじ まえ
最初、生地をつける前に竹をしっかりと熱しておく！
1回目の生地はじっくり焼く！

や 焼きの
ポイント
はじめは強火で、
表面が白っぽくなったら
弱めでこげ目をつける。



バウムクーヘン
できあがり!

