バウムクーヘン

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

準備物

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

用具は使用する前に必ず洗ってください。

準備

1 バーベキューコンロに炭を入れ、火をおこす。

2 竹を準備する。（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

3 たまご10個に白身と黄身に分ける。

【白身（メレンゲ）】泡だ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。

4 ❸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。

5 ❹に牛乳を入れる。（生地の調整のため）

6 ❺に❸の泡立てた【白身】を入れ、さっくり混ぜる。

生地完成！

生地を焼く

7 2人1組になり竹を回しながら中央30cmくらいにおたまで生地をつける。

8 炭火の上で竹をぐるぐる回しながら、少し焦げ目がつくぐらいまで焼く。❼❽を生地がなくなるまで繰り返す。

9 バウムクーヘンに縦に切れ目を入れて外す。

熱い内に素早く抜くのがコツ！

バウムクーヘンできあがり！

ワンポイントアドバイス

最初、生地をつける前に竹をしっかり熱しておく！
1回目の生地はじっくり焼く！

焼きのポイント

初めは強火で、表面が白っぽくなったら弱めでこげ目をつける。