

家庭科教員をめざす
和洋女子大学
家政福祉学科の学生考案

クリスマスにぴったり!! 簡単混ぜるだけ!
シトローン風
パウンドケーキ♡



クリスマスにぴったり!! 簡単混ぜるだけ!

シトローン風パウンドケーキ♡



材料:2人分

《漬け込みフルーツ》

ドレンチェリー…………… 30g
アゼンリカ…………… 30g
ドライフルーツミックス… 60g
ラム酒…………… 30g

《パウンド生地》

薄力粉…………… 85g
アーモンドプードル… 40g
シナモンパウダー…………… 1g
ベーキングパウダー… 1.5g
無塩バター…………… 85g
塩…………… 1g
きび砂糖…………… 70g
卵…………… 85g
クルミまたはミックスナッツ
(無塩, ロースト)…………… 30g

粉糖…………… 適量

作り方

調理時間約30分 ※前日準備, 焼き時間を除く

- ① 《前日準備》漬け込みフルーツを作る。
ドレンチェリーとアゼンリカをぬるま湯でさっと洗い、水気をふきとり、粗く刻む。刻んだドライフルーツと混ぜ合わせ、ラム酒に漬け込んでおく。
- ② 粉類のAはふるっておく。バター、卵は室温にしておく。クルミは粗く刻んでおく。オーブンは180度に予熱しておく。
- ③ ボウルにバターを入れ、泡立て器でよく混ぜる。ここに砂糖、塩を加えて白っぽくなるまで混ぜる。
- ④ 卵を5~6回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
- ⑤ Aの粉類を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤の粉気があるうちに、①の漬け込みフルーツとクルミを加え、混ぜ合わせる。
- ⑦ 生地をパウンド型に流し、ゴムベラで中央を少しくぼませる。
- ⑧ 180度のオーブンに入れ、45分焼成する。
- ⑨ 焼きあがったら型から出して冷ます。粗熱がとれたら粉糖をふるう。

ドレンチェリー、アゼンリカを入れるとクリスマスらしい彩りになりますよ!

卵は一度に入れないように。

フルーツとクルミを入れた後もさっくりと混ぜましょう。

C O L U M N

簡単混ぜるだけ! 風味豊かなケーキです!

シトローンはドイツの伝統的な発酵菓子で、洋酒に漬けたレーズンや糖漬けのフルーツ、ナッツをたっぷり混ぜ込んだ生地を発酵させて焼き上げるのが特徴です。

このレシピでは、発酵生地の代わりにパウンドケーキに近い生地を使用し、風味はシトローンに近づけました。風味豊かなシトローン風ケーキをお楽しみください!

レシピ考案

家政福祉学科・1年
大瀧 由佳さん

家政福祉学科・1年
島崎 彩さん

家政福祉学科・1年
田中 乃愛さん

家政福祉学科・1年
菅井 もなみさん

