

おいしいバウムクーヘンの作り方

紅葉

1. 初めに

本日のお題作文は「ドイツ」です。ドイツといえばクーヘン、それもバウムクーヘンが有名ですね。という訳でバウムクーヘンを作ることしましょう。

2. 材料

適当にクツ○パツ○などでレシピを調べます。まずは材料です。

バター……バターなんて高いので私はいつもお菓子作りにはケーキ用マーガリンを使います。

グラニュー糖……うちにあるのは上白糖だけなのでそれで代用します。

卵……水曜日のカスミで十個入り九十七円のお品。

牛乳……普通の牛乳。多分低脂肪乳でも可。

薄力粉……間違っても中力粉、強力粉を使わないようにしましょう。

コーンスターチ……そんなものうちにはないので片栗粉で代用します。

アーモンドパウダー……はいはい、そんな高いもの買

うわけないでしょう。薄力粉をその分増やしましょう。

ベーキングパウダー……ほんのちよびつと。多分なくても可。

……代用品が多い？ 細けえこたあいいんだよ！ 食えりやいいのさ食えりや。

3. 調理

とりあえず、バターと砂糖を混ぜます。白っぽくなったら卵黄も加えて混ぜます。さらに牛乳も混ぜましょう……バターが固い？ なら、レンジで加熱してしまいなさい。どろどろになれば大丈夫大丈夫。無問題。

次に、卵白と砂糖でメレンゲを作ります。卵白をひたすらかき混ぜます。腕が痛くなります。角が立ったら砂糖を入れます。さらに混ぜます。腕の血管が浮き出ます。奇声を上げます。ボウルを逆さにしても落ちなくなればオッケーです。疲れたので少し休みます。

粉をふるってからバターやメレンゲと混ぜ合わせます。混ざりにくかったら、適当に分割して入れましょう。混ざればオッケーです。多分それっぽい生地になります。なりました。

さて、それでは、ついに、生地を焼き始めます。

庭に行きましよう。

キャンプのときみたいにかまどを作ります。何か石とかを組み合わせて。バーベキュー用コンロでも可。多分。火をおこします。マッチ一本火事のもと。めらめらと、焼き尽くせ。炭火にしまししよう。炭火に。焚き火はやめましよう。きつと黒こげの何かを生み出すことになります。

木か竹の棒に生地をつけましよう。棒をくるくる回しながら生地をかける感じだす。垂れないように、少しづつ、少しづつ。

生地が乾いたら再びかけましよう。そして繰り返しましよう。くるくるくるくるくるくるくるくる。

全ての生地が焼け終わったら、棒から抜いて切ります。はい、baumクーヘンの完成だす。ほら、そこには綺麗な年輪が……できてるといいだすね。

さて、室内で作る場合だす。……当たり前だすよ、アウトドアでもなければ外で焼くわけないじやないだすか。室内ではオープンを使います。

生地を大体6〜7等分しまして、小分けしたそれを一つ分パウンド型にいれます。そしてそれを200℃に暖

めたオープンに入れて十分ほど。オープンによって火力が違うので、そこはご注意ください。

しっかりと焼き色が付いたことを確認しましたら、その上に生地を流し込んで再びオープンへ。あとはそれを生地の分繰り返し返すだけだす。

全てが焼き終わったらbaumクーヘン（風）の完成だす。……年輪ではないので、あくまで（風）だす。

4. 味見

お味のほうは……どうでしょう？ baumクーヘンっぽい味は出ていると……いいのですが、個人的には一晩置いたら味がしみこんだ感じがして美味しかっただす。

それでは皆さん、baumクーヘン作りには、レッツ・トライ！