



お菓子教室

リンゴのおいしい季節です。旬の新鮮なリンゴを使ってドイツ菓子を作りましょう。ソボロの味わいがリンゴ煮とマッチした秋ならではの焼き菓子です。

リンゴのシュトロイゼルトルテ

作り方

①グラハムクラッカーをビニール袋に入れ、めん棒でたたき粉状にする。

②やわらかいバターに①を加え混ぜ、型の底に敷き詰める。

③リンゴは皮をむき縦6等分にして5mm厚のイチヨウ切りにする。鍋に

入れ、グラニュー糖、シナモンパウダー、レモン果汁を入れ中火で煮る。

半透明になれば火から下ろしくすしたスポンジ、オーブンで表面がきれい

写真①。冷ましておく。

④②の上に③を入れり

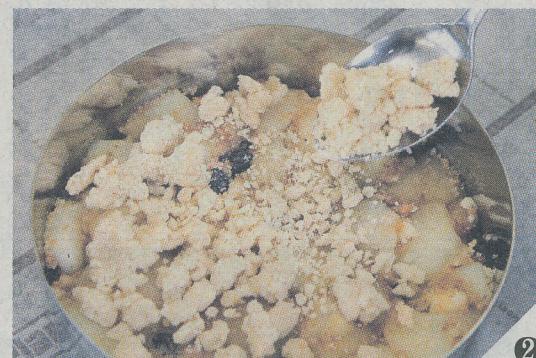
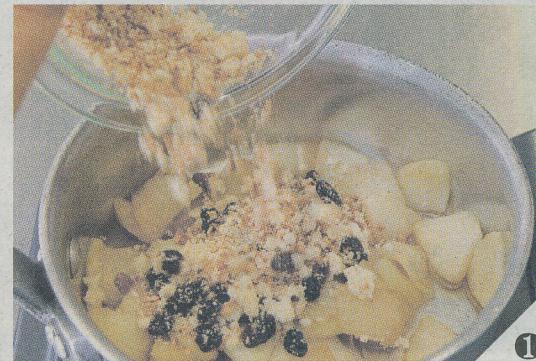
ンゴを押しつけるように

して平らにする。

⑤バター、粉砂糖を混

ぜ、ふるった粉類を加え

ソボロ状になるまで、切



材料

〈8等分〉
直径15cm セルクル
グラハムクラッカー

60g

40g

(アーフェル フィリング)
リンゴ (正味200g)

中1個

40g

適宜

グラニュー糖
シナモンパウダー
レモン果汁
スポンジ (くずして細かくしたものの)

20g

20g

レーズン
(シュトロイゼルタイク)
バター
粉砂糖

20g

10g

薄力粉
アーモンドブードル
シナモンパウダー

25g

10g

少々

II 調理時間1時間10分、1人分161.3g
全體1291g
品目
柴川 日出子