



## ドイツのりんごケーキ

### 「Apfel-Streusel-Kuchen / アプフェル・シュトロイゼル・クーヘン」

材料/Zutaten (ツーターテン) :

生地/Teig (タイク) :

- ・マーガリン/Margarine (マガリーネ) 100 グラム
- ・砂糖/Zucker (ツッカー) 50 グラム
- ・たまご/Ei (アイ) 1 個
- ・塩/Salz (ザルツ) 一つまみ
- ・薄力小麦粉/Mehl (メール) 150 グラム

(・分類外のマーガリンと小麦粉)

・りんご/Apfel (アプフェル)

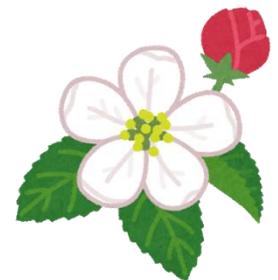
1-2 個

※酸味のある品種がおすすめです。

例えば、紅玉、ジョナゴールド、あかね、  
ゴールデンデリシャス、等

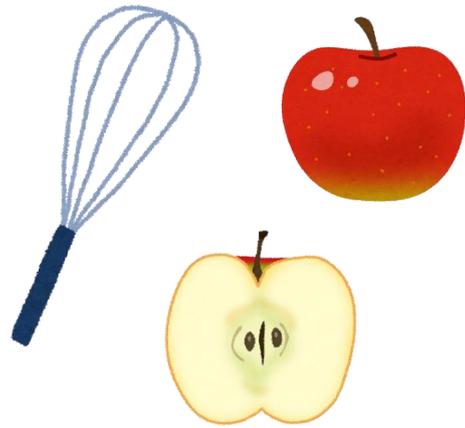
シュトロイゼル生地/Streuselteig (シュトロイゼルタイク) :

- ・冷たいバター/Butter (ブッター) 50 グラム
- ・小麦粉/Mehl (メール) 100 グラム
- ・砂糖/Zucker (ツッカー) 50 グラム
- ・塩/Salz (ザルツ) 一つまみ
- ・シナモン/Zimt (ツィムト) 少々 (好みによって)
- ・アーモンドプードル 大さじ 2 ぐらい



### 必要な調理具：

- ・ボウル
- ・木べら（またはハンドミキサー）
- ・まな板
- ・包丁
- ・17センチ直径の丸型
- ・めん棒



### レシピ/Rezept (レツェプト)：

- 1) オーブンを 180 度に温める。
- 2) 型にベーキング・ペーパーを敷く。（または、マーガリンをぬってから、小麦粉を振って、余分な粉は振り落としておく。）
- 3) 生地を作るためにボウルにマーガリン、砂糖と塩を混ぜてから、卵を加え、木べらやハンドミキサーでよくかき混ぜます。
- 4) 小麦粉を加え、なめらかな生地になるまで混ぜて、木べらまたは手で軽くこねます。ラップに包んで、20 分ぐらい冷蔵庫に寝かせます。
- 5) 次は、シュトロイゼル生地を作っておく。冷たいバター、砂糖、小麦粉、アーモンドプードル、塩とシナモンをボウルに入れて素早く混ぜながらぱらぱらとした粒にする（強くこねる必要はない。軽く握って固まる程度）。出来上がったら、冷蔵庫に入れる。
- 6) 生地を冷蔵庫から取り出して、固ければめん棒で少し伸ばしておく。型に入れ、同じ厚さになるように伸ばします。
- 7) りんごを 4 等分に切り、芯を取って皮を剥く。薄いスライス、またはさいの目切りにして生地の上に並べる。
- 8) シュトロイゼルを冷蔵庫から取り出して、りんごの上にふりかける。
- 9) オーブンに入れて、時々焼き具合を確認しながら 35 分～40 分ぐらい焼く。  
※オーブンはそれぞれ個性があるので、焼き過ぎになりそうだったらアルミホイルをかぶせる。

