



## ドイツの菓子パン

### Berliner Pfannkuchen (ベアリーナー・プファンクーヘン)



#### 生地/Teig (タイク) :

(8個分)

- ・ホットケーキミックス※
  - ・砂糖/Zucker (ツッカー)
  - ・マーガリン/Margarine (マガリーネ)
  - ・塩/Salz (ザルツ)
  - ・卵/Ei (アイ)
- ・ ・ ・ 150 グラム
  - ・ ・ ・ 大さじ 1
  - ・ ・ ・ 約 30 グラム
  - ・ ・ ・ 一つまみ
  - ・ ・ ・ 1 個 (M サイズ)

#### フィリング/Füllung (フュルング) :

- ・ ジャム/Marmelade (マーメラデー)
- ・ ・ ・ 大さじ 2-3

#### かざり/Deko (デーコ) :

- ・ 粉砂糖/Puderzucker (プーダーツッカー)
- ・ ・ ・ 大さじ 1 ぐらい

#### 必要な道具 :

- ・ ボウル (大)
  - ・ 木べら
  - ・ 天板
  - ・ クッキングシート
  - ・ 菜箸
  - ・ 目の細かいざる
- (最後に粉砂糖を振るうため)



#### 作り方 :

① 小さいフライパンでバターを溶かす。  
※または電子レンジで数秒温める。

② 大きなボウルでまず卵、砂糖と塩を混ぜる。  
ホットケーキミックスと少し冷めた溶かしバターの半分を加えて、生地が出来上がるまで混ぜる。

③ 生地をラップに包んで、20分ぐらい冷蔵庫に寝かせる。

④ 冷蔵庫から取り出した生地を8等分に分けて、丸める。クッキングシートを敷いた天板の上に並べて、丸めた生地を軽く潰す。生地の表面にできるだけひびが入らないようにする。

⑤ 180度に温めたオーブンで10分~15分焼く。表面が焦げそうになった場合は、アルミホイルをかぶせる。

⑥ 少し冷めたら、焼き上がった菓子パンに菜箸などで穴を開ける。クッキングシートで作った絞り袋(コルネ)にジャムを入れて、菓子パンにジャムを入れる。

⑦ 残った溶かしバターを再び温めて、菓子パンに塗って、粉砂糖を振るう。

※元々ドーナツやマラサダのような揚げ菓子で、イースト入りの生地を油で揚げるのは伝統的な作り方ですが、今回のレシピはホットケーキミックスを使った揚げる必要がないシンプルなバージョンです。