



ドイツのクリスマスクッキー 「Plätzchen (プレッツヒェン)」



生地/Teig (タイク) :

- | | |
|--|------------------|
| ・バター/Butter (ブッター) またはマーガリン | ・・・ 100 グラム |
| ・砂糖/Zucker (ツッカー) | ・・・ 75 グラム |
| ・塩/Salz (ザルト) | ・・・ 一つまみ |
| ・卵/Ei (アイ) | ・・・ 1 個 (M サイズ) |
| ・無農薬レモンの皮/Zitronenschale
(ツイトローネン・シャーレ) | ・・・ すりおろし大さじ 1/2 |
| ・小麦粉/Mehl (メール) | ・・・ 220 グラム |
| ・ベーキングパウダー/Backpulver
(バックプルヴァー) | ・・・ 小さじ 1/2 |
| ・小麦粉 (分量外) | ・・・ 少量 |

飾りのアイシング/Glasur (グラズア) :

- | | |
|---|--------------|
| ・粉砂糖/Puderzucker (プーダーツッカー) | ・・・ 約 40 g |
| ・レモン汁/Zitronensaft
(ツイトローネン・ザフト) | ・・・ 大さじ 4-5 |
| ・チョコスプレー/Schokostreusel
(シヨコシュトロイゼル) | ・・・ 1 パックぐらい |

必要な道具:

- ・ボウル (大・小)
- ・木べら、泡だて器 (またはハンドミキサー)
- ・すりおろし器
- ・めん棒
- ・クッキーの抜型
- ・クッキング・シート
- ・天板
- ・(あれば) ペストリーブラシ (はけ)

国際交流員シュテファニーの

作り方動画はこちら! →



作り方:

- ① オーブンを 180°C に温めておく。
- ② まず、角切りした冷たいバター (マーガリン) をボウルに入れ、砂糖と塩を加える。木べらやハンドミキサーで混ぜる。



ドイツのクリスマスクッキー 「Plätzchen (プレッツヒェン)」

③ 卵とすりおろしたレモン皮を加えて、かきまぜる。バター（マーガリン）の粒を少しずつつぶしながら、なめらかになるまでまぜ続ける。



④ 小麦粉にベーキングパウダーを加える。小麦粉を2回に分けてボウルに入れて、ほかの材料とまぜる。



⑤ なめらかな生地になるまで手でこねる。できあがった生地を丸めて、ラップに包み、30分ぐらい冷蔵庫で寝かせる。



⑥ 分量外の小麦粉を調理台の上にふり、めん棒で生地を0.5センチぐらいの厚さにのばす。



⑦ 抜き型で生地を抜いて、十分な隙間を開けてクッキング・シートに並べる。



⑧ オーブンで10分ぐらい焼く。途中でクッキーの焼き色を確認しながらオーブンから出すタイミングを決める。
※焦げそうになったら温度を調整したり、クッキーの上にアルミホイルをかぶせたりする。



⑨ レモン汁と粉砂糖をまぜて、クッキーに塗るための白いアイシングを作る。
※レモン味が苦手なら、水を使っても大丈夫。

⑩ 少し冷めたクッキーにブラシ（はけ）や小さじスプーンでアイシングを塗って、チョコスプレーをふりかける。



⑪ 5分程乾かして、アイシングが固まったら完成。

