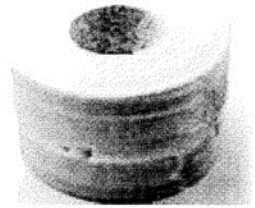


# 「屋外で焼き上げるバウムクーヘン」作りに挑戦！

## 1 調理の留意事項

- ① さわやかな屋外で作りましょう！炭火等を使うので、やけどや火事には十分注意しましょう。
- ② 長い時間がかかって大変ですが、努力の成果がバウムクーヘンの年輪(?)になって現れます。がんばりましょう！  
表面の焼き色が年輪になります。しっかり焼き色をつけないとはっきりした年輪になりません。でも、年輪がはっきりしすぎると…、にがいです。



## 2 調理の手順

### <棒の準備>

- ① 長さ約 50cm の竹に、30 cm 幅のアルミ箔を巻き付けます。  
※きつく巻くと、バウムクーヘンが抜きにくくなります。



### <生地の準備>

- ① マーガリン (バター) を湯煎し、溶かします。
- ② 卵を割り、卵黄と卵白に分けます。別々の器に入れましょう。
- ③ 卵白を泡立て器でしっかりと泡立て、メレンゲを作ります。  
(家庭では電動の泡立て器を使うとスムーズです。)
- ④ ③に卵黄を入れ、さらにかき混ぜます。
- ⑤ ホットケーキの素をふるいにかけてながら3分の1ずつ加え、木杓子でかき混ぜます。
- ⑥ 牛乳を少しずつ入れながら、生地がふわつとなるようにかき混ぜます。
- ⑦ 溶かしたマーガリンを木杓子で受けながら、少しずつ加えていきます。
- ⑧ 蜂蜜を木杓子で受けながら、少しずつ加えていきます。これで、OK！



### <バウムクーヘンを焼く>

- ① 生地入れたボウルの上で、準備した竹にお玉でまんべんなくかけ、したたりがすくなったら火にかけます。(最初は、竹の中心部 20cm くらいの幅でかけるとよいでしょう。)
- ② 竹をくるくる回しながら焼き色がつくまで焼きます。この焼き色が、年輪になります。
- ③ ②を繰り返し、生地がなくなるまで根気よく焼きます。2時間前後かかりますから、家族でおしゃべりをしたり、交代したりしながら行うとよいでしょう。

