

アップフェルクーヘン

【材料】 直径 18 センチ丸型 1 台分

りんご 2 個 （皮をむいて 8~12 等分のくし形に切り、芯を取り除く）

たまご 2 個

ヨーグルト 60 g

砂糖 90 g

バター 70 g （電子レンジなどで溶かしておく）

ラム酒 大さじ 2

薄力粉 140 g

ベーキングパウダー 5 g

仕上げ用（無くても可）：シナモンパウダー、グラニュー糖、粉糖 適量

【作り方】

1. ボウルに卵とヨーグルトを入れ、ホイッパーでよく混ぜる。
2. 1 のボウルに、砂糖、溶かしバター、ラム酒の順に入れて、よく混ぜる。
3. 粉とベーキングパウダーをふるい入れて、最初はホイッパーで混ぜ、ゴムベラに変えて混ぜる。
4. 型にオーブンシートを敷きこみ、生地を型に入れて、カットしたりんごを上にならべる。
5. シナモンパウダーとグラニュー糖を好みでふりかける。
6. 180°Cのオーブンで 45~50 分焼く。焼き上がったら型から外して冷ます。
7. 冷めたら粉砂糖をふって仕上げる。



ぶどうゼリー

【材料】 直径 18 c m エンゼル型 1 台分

ぶどうのコンポート (ぶどう 200 g 分)

水 600 g

グラニュー糖 80 g

アガー 15 g

【作り方】

1. アガーとグラニュー糖を器に入れてよく混ぜる。(アガーはダマになりやすいので、砂糖を混ぜることでこれを防ぐ。)
2. 鍋に水を入れて沸騰させる。
3. 火をとめて、2 の鍋に混ぜたアガーとグラニュー糖を入れて、よくかき混ぜて溶かす。
4. 型に流し入れる。
5. 4 のゼリー液に、ぶどうのコンポートをバランスよく入れる。
6. 冷蔵庫で3時間以上冷やし固める。食べる時に型から出す。

ゼリーは作った翌日までに食べきりましょう。日にちがたつと水分が出て、食感も悪くなります。



りんごのコンポート

【材料】

りんご 2個 300g（皮をむいた状態）

グラニュー糖 30g

レモン汁 大さじ2

【作り方】

1. りんごの皮をむき、8～12等分のくし形に切って芯を取り除く。
2. 食品用耐熱ポリ袋に入れて、グラニュー糖、レモン汁を加え、真空密閉する。
3. 低温調理器をセットし、85°Cで20分加熱する。

袋ごと冷水で冷やし、冷蔵庫なら4～5日ほど、冷凍庫なら1か月ほど保存可能です。



ぶどうのコンポート

【材料】

ぶどう 200 g

グラニュー糖 15 g

レモン汁 小さじ2～大さじ1

【作り方】

1. ぶどうを枝から外し、よく洗い、水気をふきとり、なり口を少しカットする。
2. 1を食品用耐熱ポリ袋に入れて、グラニュー糖、レモン汁を加え、真空密閉する。
3. 鍋に低温調理器をセットし、2を袋ごと鍋に入れて、85°Cで20分加熱する。

袋ごと冷水で冷やし、冷蔵庫なら4～5日ほど、冷凍庫なら1か月ほど保存可能です。

ぶどうは種なし、皮ごと食べられるものがおすすめです。ただし、皮の口当たりが気になる種類でも、加熱すると皮が割れてむきやすくなるので、皮つきの状態でコンポートして、食べる時や調理に使う時にむいても良いと思います。

