



柿の葉茶バームクーヘン

アウトドアVer.

ちょっと一言！

- ・キャンプやバーベキューで、みんなでわいわい作りましょう！
- ・生地を型に流し入れオーブンで焼けば美味しいケーキに！
- ・柿の葉茶の代わりに抹茶などを使っても作れます。

- ① バターを小鍋に入れ、弱火で温めて溶かし、粗熱をとる。
- ② ボウルに卵を割り入れて泡だて器でよく混ぜ、小麦粉、ホットケーキミックス、砂糖、ベーキングパウダー、柿の葉茶を入れて混ぜる。
- ③ ②に①を入れて混ぜる。生地が柔らかすぎると焼きにくいので、柔らかすぎようなら少しずつ小麦粉(分量外)を加えてよく混ぜる。
- ④ 竹の節間のバームクーヘンを焼く部分にキッチンペーパーでサラダ油を塗る。
- ⑤ 生地を入れたボウルの上で、④のサラダ油を塗った部分におたま等で生地をかけ、生地が流れ落ちないように竹を回しながら火の上で焼く。
- ⑥ ⑤を繰り返し、適当な大きさになったら両端を切り落として竹からゆっくり外し、切り分ける。

1本分(約7切れ)

材料名 量

ホットケーキミックス	170g
小麦粉	170g
卵	13個
砂糖	200g
バター(無塩)	130g
ベーキングパウダー	5g
柿の葉茶(粉末)	3g
サラダ油	10cc
竹(節の出っ張りを削いだもの、1m程度)	1本

レシピを作った団体・人

美祢地区林業研究グループ連絡協議会女性部会[美祢市]