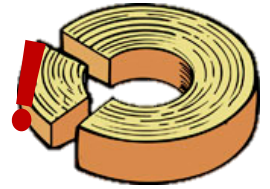


竹を使って

バウムクーヘンを作ろう!



●用意するもの

●用意するもの（10人分） ※四角いアルミ缶は、びわ青少年の家で貸し出しできます。

バウムクーヘンの芯にする青竹（太さ約3~4cm、約長さ1m）を火であぶり油抜きしておいたもの

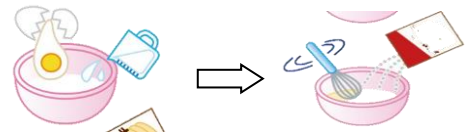
※竹の油抜きの方法はYouTubeで紹介していますので参考にしてください。

ホットケーキミックス（600グラム）、牛乳（375ミリリットル）、砂糖（60グラム）、バター（75グラム）、卵（3個）、バニラエッセンス（お好みで）、ハチミツ（お好みで）、ボウル、泡立て器、計量カップ
サラダ油、包丁、まな板、ハケ（幅約3cm）、キッチンペーパー、火起こし用の新聞紙、ライター、着火剤、

●バウムクーヘン生地の作り方

【所要時間：約20分】

① ボウルに卵、牛乳、砂糖を入れて混ぜる。



② ①のボウルにホットケーキミックスを入れて混ぜる。

③ ②のボウルに、溶かしたバターを入れて混ぜる。お好みではちみつ、バニラエッセンス入れ混ぜ合わせる。ダマが無くなるまで混ぜ合わせたら生地の完成です。

●バウムクーヘンの焼き方

【所要時間：約60分】

① 竹にキッチンペーパーを少し塗る。

② 作った生地をボウルの上でハケを使い竹にぬる。生地が垂れないようにして、ドラム缶（又は四角いアルミ缶）の上で竹を回しながら焼いていく。
※一番最初は、うすく生地をぬってしっかり焼こう！！

③ クルクル回しながら焼いていき、少し焦げ目がついたら、②と同様にまた生地をぬる。



④ ②~③を何度もくり返す。

⑤ 生地をすべて塗りつけて、焼いたら火からおろして冷ます。

しっかりした台の上にキッチンペーパーを敷き、竹を縦にしてトントンと台に落とすようにして焼けた生地を抜き取る。

⑥ キッチンペーパーを敷いて、包丁で10等分に切ったら完成。

はっしょう ようがし
バウムクーヘンはドイツ発祥の洋菓子。
ドイツ語でバウム⇒「木」
クーヘン⇒「ケーキ」という意味がある。