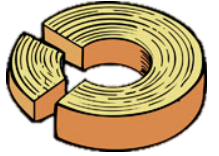


竹を使って

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） ※四角いアルミ食缶とノコギリは、びわ青少年の家で貸し出しできます。

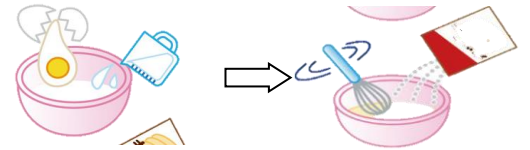
バウムクーヘンの芯にする青竹（太さ約3cm、約長さ1m）を火であぶり油抜きしておいたもの

※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。

市販のホットケーキミックス（600g）、牛乳（375cc）、砂糖（60g）、バター（75g）、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、着火剤、チャッカマン、木炭、うちわ、軍手、火バサミ

●バウムクーヘン生地作り方 【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泡だて器で混ぜる。
- ③ ②のボウルに、溶かしたバター入れてよく混ぜ合わせる。お好みでハチミツ、バニラエッセンスを入れて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90～120分】

- ① 四角いアルミ食缶の中で、着火剤を使い木炭に火をつける。
- ② 竹の中央部分（幅約20cm）にキッチンペーパーでサラダ油を塗る。
- ③ 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、四角いアルミ食缶の炭火の上で竹を回しながら焼いていく。
※一番最初は、薄く生地を塗ってしっかり焼こう！！
- ④ 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塗る。



- ⑤ ③～④を何度もくり返す。
- ⑥ 生地をすべて塗り終わり、焼けたら火からおろして冷ます。
生地の片側と竹の節の間をノコギリで切り落とす。
- ⑦ 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取る。（形が崩れないように）
- ⑧ キッチンペーパーを敷いて、包丁で10等分に切ったら出来あがりです。