

# 洋菓子 レシピ



## カステラ(26cm 型または 20x20cm 相当量) Japanischer Sandkuchen

大人気

中力粉—200g

蜂蜜—大さじ4杯

お湯—50cc

砂糖—300g

卵—Mサイズ8個、またはLサイズ7個

ベーキングパウダー—小さじ1杯

### 作り方

- ① 卵をほぐして砂糖を加え、泡だて器で白くなるまで混ぜる。(ハンドミキサーで10分間)
- ② 蜂蜜をお湯で溶いて、冷ましておく。
- ③ ①と②を混ぜて(2分間)、中力粉とベーキングパウダーを2~3回に分けてふるい入れ、「の」の字が描けるまで泡立てる。
- ④ 型に流し入れ、ゴムベラで縦横方向に切るように動かし、気泡を消す。(タテタテ ヨコヨコの要領で) 沈んでしまうので型を上から落として気泡を抜かない。
- ⑤ 150~160°Cに余熱したオーブンの中段に置いて、1分おきに泡切りを(④の要領で)3回繰り返す。3回目はへらを底まで入れてしっかりと切る。8~10分焼き、薄く色が付いたら下段に移動させ、更に60分焼く。途中上面がきつね色になったらアルミホイルをかぶせて焼く。
- ⑥ 焼きあがったらすぐに型からはずし、熱いうちにラップで包む。焼いて2日目おいしい。

**バリエーション** 中力粉に抹茶も一緒に入れて、抹茶カステラなんて如何ですか？

## おもちケーキ(直径18センチ) Kuchen aus Reismehl

かんたん

白玉粉—200g~250g

卵—2個

牛乳—300cc

砂糖—80g

サラダ油—50cc

あんこ・きな粉・ナッツなど

**作り方** ①材料を全て混ぜ、バターをぬった型に流し込む。

②あんこ・ナッツなどを生地に混ぜてもよい。

③175°Cで約45分焼く。串に何も付いてこなかったら焼き上がり。

④お好みで表面にきな粉をかけたりしても、美味しい。

## バイクドチーズケーキ(直径18センチ) Käsekuchen

クリームチーズ—200g

生クリーム—200cc

砂糖—80g

レモン汁—大さじ2杯

卵—2個

薄力粉—大さじ3杯



**作り方** ①クリームチーズを室温に置き、薄力粉はふるっておき、型にバックペピアを敷く。

②クリームチーズを練ってクリーム状にしてから、砂糖・卵の順に入れてから、生クリーム・レモン汁・薄力粉を混ぜあわせる。

③生地を型に入れ、オープン皿に半分位水を張り、170°Cで約45分焼く。

### バリエーション

「スフレチーズケーキ」(生クリーム・バター・牛乳以外は同量)

②のクリームチーズと一緒に無塩バター30gを練る。そこに砂糖と卵黄を入れて、生クリーム60ccと牛乳大さじ2杯を加えて、レモン汁を加える。そこにしっかりと泡立てておいた卵白のメレンゲをさっくりと混ぜて焼くとふっくらしたスフレになる。

「抹茶甘納豆チーズケーキ」

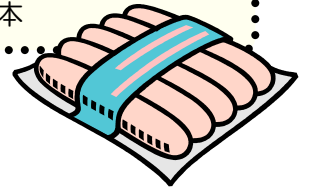
薄力粉に大さじ2杯の抹茶を混ぜて、生地に甘納豆(なければあずき)を加えると和風なチーズケーキになります!甘納豆を加えるなら砂糖の量を減らしましょう。

## ウインナーロール(16個)冷凍パイシート(Blätterteig)を使って Würstchen im Blätterteig かんたん

パイシート(目安10cm×20cm)ー8枚 20cmの細めのウインナーー8本

### 作り方

- ① パイシートを室温で少し戻す。
  - ② ソーセージを半分に切り、その大きさに合わせたパイ生地をくるくる巻く。
  - ③ 巻き終わりを下に天板に並べる。
  - ④ 200℃で温めておいたオーブンに入れ、15分ほど色よく焼く。
  - ⑤ 冷めたら2本1組でラップに包む。
- ★ 卵黄を焼く前に塗るときれいに仕上がる。



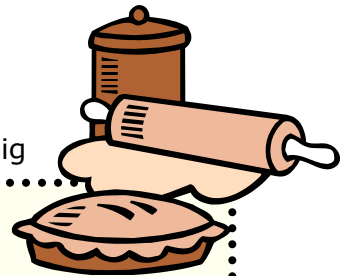
## あんこパイ(10個分)Blätterteig gefüllt mit roter Bohnenpaste

パイシート(目安10cm×20cm)ー10枚 あんこー250g 卵黄ー1個

### 作り方

- ① パイシートを室温で少し戻す。
- ② 1枚のパイシートを半分にし、2枚1組で使う。(上側には切り込みを入れる)
- ③ 下側のパイシートの周囲1cmを残し、真ん中に火を通したあんこをのせ、上側のパイシートをかぶせ、ふちを指で軽く押さえ、表面に少量の水で溶いた卵黄を塗る。
- ④ 200℃に温めておいたオーブンで15分ほど焼く。

**バリエーション** 「アップルパイ」 薄く切ったりんごを甘く煮た物を入れて。



## ミートパイ(10個分)冷凍パイシートを使って Fleischsauce im Blätterteig

パイシートー10枚 合いびき肉ー100g 片栗粉・水ー各大さじ1

**A:** たまねぎー半個 にんじんー20g パプリカ(緑)ー20g  
**B:** ケチャップー小さじ2 水ー100ml

### 作り方

- ① パイシートを室温で少し戻す。
- ② **A**をみじん切りにし、ひき肉と一緒に炒める。
- ③ ②に**B**を入れて煮詰め、塩小さじ1/3~1/2とコショウ少々で味付ける。
- ④ 水に溶いた片栗粉を加えてとろみをつける。
- ⑤ 以下は、あんこパイ③~と同様に作る。

## マドレーヌ(アルミ箔の菊型大のもので9個) Madeleine

**A:** 薄力粉ー100g ベーキングパウダーー小さじ1/4 粉砂糖ー100g  
卵ー大2個 バターー100g

### 作り方

- ① **A**は合わせて2~3回ふるっておく。
- ② ボウルに**A**を入れ、ときほぐした卵を加えて、泡立て器でマヨネーズ状になるまで混ぜる。
- ③ バターを小鍋で溶かし、熱いうちに、②に加え木しゃもじで混ぜ合わせる。
- ④ 型に8分目ほどの③の生地を流し、180℃のオーブンで15分~20分焼く。
- ⑤ オーブンから出して冷ます。



## シフォンケーキ(フレーン味、直径20cm) "Chiffon" Kuchen(Luftiger Kuchen) 大人気

薄力粉—80g	コンスターチ—40g	卵黄—4個	サラダ油—50cc
砂糖—100g	卵白—5個	ベーキングパウダー—小さじ1杯	
塩—少々	牛乳又は水—70cc	バニラエッセンス—少々	

- 準備**
- 型には何も塗らないこと、濡らさないこと。卵を卵黄と卵白に分けておく。
  - 薄力粉とコンスターチとベーキングパウダーは合わせてよくふるっておく。

- 作り方**
- ① ボウルに卵白と塩を入れて8分通り泡立てたら砂糖の半量を2～3度に分けて加え、つのが立つまで泡立ててメレンゲを作る。
  - ② 別のボウルに卵黄を溶き、残りの砂糖を加え白くなるまで泡立てて牛乳を加える。
  - ③ ②の生地にサラダ油を加えて混ぜ、バニラエッセンスを加える。
  - ④ ふるっておいた粉を③の生地に加え、ゴムベラで軽く混ぜる。
  - ⑤ ここにメレンゲの半量を加えしっかり混ぜ、残りの半量を加えさっくりと混ぜる。
  - ⑥ 型に生地を流し込み、160～170度のオーブンで約40分焼く。
  - ⑦ 焼きあがったら逆さにして冷まし、冷めたらナイフで型から取り出す。

### バリエーション

#### 「バナナシフォンケーキ」

バナナ2本をフォークでつぶしレモン汁をかけておいたものを、④で粉を加える前に生地に加え良く混ぜる。後は同じ。

#### 「抹茶シフォンケーキ」

抹茶(小さじ2～3杯)を粉類をふるう時に一緒にふるっておく。後は同じ。

#### 「ショコラシフォンケーキ」

ココア(20g)を粉類と一緒にふるい、チョコレート(80g)を湯せんにかけて④番の粉の前に生地に加える。後は同じ。

#### 「コーヒーマーブルシフォンケーキ」

⑤番が終わったらインスタントコーヒーの粉(大さじ2杯)を湯(大さじ1杯)で溶いたものに加え、マーブル模様が残るようさっくりと混ぜて焼く。

#### 「紅茶のシフォンケーキ」

香りの良いアールグレーなどの紅茶を細かく刻み、粉類に混ぜて焼く。

## ベーシックパウンドケーキ(パウンド型20×10×6cm程度のもの1個) Sandkuchen

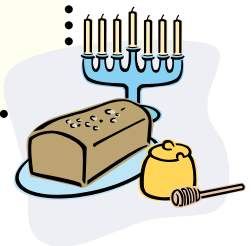
薄力粉—120g	ベーキングパウダー—小さじ0.5杯
バター—120g	バニラエッセンス—少々
卵—2個	砂糖—100～120g

### 準備

- ① 型にバックパピアを敷く。オーブンを160～170℃に温める。
- ② 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。バターを室温に戻す。

### 作り方

- ① バターをボウルで白くなるまで練り、砂糖を2～3回に分けて入れ、良く混ぜる。
- ② 卵を4～5回に分けて少しずつ①に加える。生地が分離してしまったら薄力粉を大さじ1～2杯混ぜる。
- ③ バニラエッセンスを加え、粉類をふるいながら加え、ゴムベラで切るように混ぜる。
- ④ つやがでるくらいしっかり混ぜ、型に入れる。
- ⑤ 160～170℃のオーブンで45～50分焼く。竹串を刺して焼き上がりを確認する。



### バリエーション

上記のベーシックなパウンドケーキに

- ドライフルーツ類(あんず・レーズンなどの100～150g)を加えたり(その場合フルーツの周りに薄力粉をまぶしてから生地に加えると沈まない)
- 粉に抹茶やココア(20g)を加えたり、
- 刻んだ甘露煮の栗やくるみ(100～150g)やあずきを入れたり、
- つぶしてレモン汁をかけたバナナ(1本)を入れたり、
- 出来上がった生地に顆粒のインスタントコーヒー(大さじ2杯)を加えたり…といろいろにアレンジ出来ます。

## りんごの簡単リッチケーキ(オーブン用天板 1枚分) Apfelkuchen かんたん

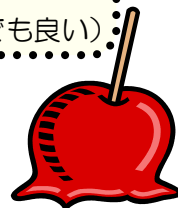
**A**のボウル：薄力粉—200g 重曹—小さじ1 ベーキングパウダー—小さじ半分  
シナモン—小さじ2 ナツメグ—小さじ1 塩—ひとつまみ  
**B**のボウル：サラダ油—半カップ 砂糖—100g 卵—2個  
(酸味の強い)りんご—2個 好みでレーズン—大さじ2 (ラム酒・ブランデーに漬けた物でも良い)

### 準備

- ① オーブンを温めておく。
- ② りんごは皮をむいて8等分にし、それぞれを8mm幅位に刻んでおく。

### 作り方

- ① ボウルに入れて混ぜた**B**の中に、りんご**A**を入れて生地を作る。
- ② 天板にアルミホイルを敷き、①の生地を平らに流し、200℃で5分、さらに180℃で20分焼く。



## 簡単ガトーショコラ(直径20cm型) Schokoladenkuchen

ビターチョコ—130g バター—130g 卵黄—3個分 卵白—3個分  
塩—少々 砂糖—80g 薄力粉—40g (2~3回ふるっておく)

### 作り方

- ① オーブンは200℃に温める。型に分量外のバターぬって、薄力粉をふり冷蔵庫に入れておく。
- ② ボウルにチョコとバターを入れ、湯せんにかけて溶かし、溶けたら冷ます。
- ③ ②のボウルに卵黄を一個ずつ加え、そのつどよく混ぜる。
- ④ 別のボウルに卵白と塩を入れハンドミキサーなどで混ぜ、砂糖を入れてとろっとしたメレンゲにする。
- ⑤ ③に④の1/3を加え混ぜ、残りの半量をすくい落とすように、最後の半量はヘラでさっくり混ぜる。
- ⑥ ⑤に薄力粉をふるいながら入れ、ヘラでさっくり混ぜ合わせる。
- ⑦ 型に流し入れ、型を上から数回落とし中の空気を抜く。200℃のオーブンで25分くらい焼き冷ます。

## ヨーグルトポムポム(直径27cmのパイ皿) Joghurt-Apfel-Kuchen

**A**: 砂糖—160g 卵—4個 サラダ油—①カップ  
**B**: 薄力粉—200g ベーキングパウダー—小さじ2  
プレーンヨーグルト—2カップ りんご—大2個

### 準備

- ① りんごの皮をむいて8等分にし、それぞれを縦に薄切りにしてレモン汁をかけておく。
- ② パイ皿の底の大きさに合わせ、バックパピアを丸く切って敷く。

### 作り方

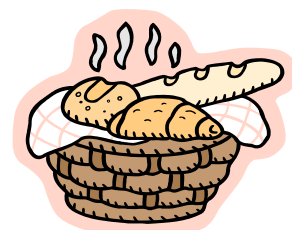
- ① ボウルに**A**を入れ、木べらでよく混ぜ、ヨーグルトを加える。(ハンドミキサー使用で早く出来ます)
- ② **B**の粉を少しずつだまにならないように加える。
- ③ パイ皿に①を半分だけ流し、りんごを並べて残りを流す。
- ④ 温めておいたオーブン200℃で、30分~40分焼く。
- ⑤ よく冷ましてから型から取り出し、ホイルに包んで冷蔵庫に入れ、味をなじませる。

## ラスク dünne Zwiebackscheiben mit Zucker und Butter überzogen かんたん

フランスパン—1本 溶かしバター—60g グラニュー糖—適量

### 作り方

- ① フランスパンは1cmの厚さにスライスする。
- ② フランスパンの片側に溶かしバターをぬる。
- ③ バターをぬったほうにグラニュー糖をたっぷりつける。
- ④ 120~130℃のオーブンで約45分焼く。





## コーヒーサブレ(20枚分)スピードカッターでできるクッキー Plätzchen mit Kaffeegeschmack

粉砂糖—50g      中力粉(550)—150g      バター—100g  
インスタントコーヒー(昔ながらのネスレがベスト)—小さじ1      湯(コーヒーを溶かす)—小さじ半分  
全卵—30g      グラニュー糖—適量

### 作り方

- ① スピードカッターに粉類をいれ2回くらい押す。
- ② サイコロ状にカットして冷やしておいた「バター」をいれサラサラの状態になるまでまわす。
- ③ 卵・コーヒー液をいれ、まとまるまでまわす。
- ④ ラップに包んで、冷蔵庫で30分休ませる。
- ⑤ 小さく切って練り、もう一度まとめ生地をころがして直径3.5cm長さ20cmの2本の棒状にする。
- ⑥ 生地の表面をふきんでしめらせ、グラニュー糖を全体につける。
- ⑦ 1cmにカットし170℃のオーブンで16~20分位焼く。

## チーズバー(約40個分) Käsegebäckstangen

バター—70g      砂糖—30g      塩—小さじ2分の1      卵—40g  
チーズ(エダムチーズ等)—40g      コショウ—少々      薄力粉—110g      卵白—適量

### 作り方

- ① 室温に戻したバターをホイッパーでまぜ、さらに砂糖、塩を加えまぜあわせる。
- ② 卵を数回にわけてまぜあわせ、すりおろしたチーズ30gとコショウを加える。
- ③ ふるった薄力粉をまぜ、生地をまとめる。
- ④ 1cmの丸口金をつけた絞りぶくろに生地を入れ一文字を書くようにシートに絞り出す。
- ⑤ 表面にほぐした卵白をぬり、残りのチーズをふりかけ170~180℃のオーブンで15分くらい焼く。

## 抹茶クッキー(30枚程度、アイスボックスタイプ) Plätzchen mit Grüntee Geschmack

バター—130g(ボウルに広げて室温に戻す)      砂糖—70g      卵—1個  
薄力粉—190g(2~3回ふるっておく)      抹茶—大さじ1

### 作り方

- ① バターをうすく切り、ボウルに広げて常温に戻しておく。
- ② ①のバターを泡だて器ですり混ぜ、バターがなくなったら砂糖を少しずつ加えてふわっと白っぽくなるまで混ぜ合わせる。(ハンドミキサー使用で早く出来ます)
- ③ ②に溶きほぐした卵を少しずつ加えてまぜあわせる。
- ④ ③に振った粉類を加えてゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤ 生地を棒状に伸ばし、ラップで包み冷凍庫で冷やし固める。
- ⑥ 固まったら5mmほどの厚さに切り、クッキングシートを敷いた天板に間隔をあけて並べ170度のオーブンで約15分様子を見ながら焼く。

**バリエーション**      抹茶をココアに変えたり、プレーンでも。

## パンのみみのかいんとう knusprige Weißbrotkrusten mit Zucker und Butter gesotten

かんたん

食パンのみみ—20枚分

**A** 砂糖—200g      牛乳—大さじ5      バター—70g  
ピーナッツ      ごま(白・黒)—適量(好みで)

### 作り方

- ① 食パンのみみを半分になり、皿に並べ、ラップをかけずにレンジで4~5分加熱する。折った時にポキッと音がするくらいにカリッとすればOK。
- ② ボールにAを合わせレンジで4~5分加熱してミルクシロップを作る。全てが解ければOKで加熱のしすぎ注意。
- ③ ②にパンのみみを入れて素早くスプーンでからめる。
- ④ アルミホイルの上を広げて乾かす。
- ⑤ お好みでシロップが乾く前に、香ばしく炒った白ごま・黒ごま・刻んだピーナッツをそれぞれまぶしてもおいしい。

## アーモンドロック (約30個分) Mandel-Rosinen-Plätzchen

バター—70g 砂糖—40g 卵黄—1個分 レーズン—30g  
薄力粉—120g ベーキングパウダー—小さじ半分 卵白—少々 アーモンドスライス—30g

### 作り方

- ① バターと卵は室温に戻し、薄力粉とベーキングパウダーは2~3回ふるう。卵黄をときほぐし、レーズンは湯で洗い粗く刻む。
- ② バターをボールに入れ、泡だて器で白っぽくクリーム状にし、砂糖を2~3回に分けて加える。
- ③ 卵黄も2~3回に分けて加えよく混ぜる。(バニラオイルを入れる場合はここで2~3滴入れる。)
- ④ レーズンをまぜてから、粉をふるいながらいれ、木べらかゴムベラで切るようにさっくりと混ぜる。
- ⑤ 生地をラップに包んで冷蔵庫で30分休ませる。
- ⑥ 取出した生地を3等分し、転がして棒状にし、各10等分して丸める。表面に卵白をハケでぬる。
- ⑦ アーモンドスライスをはりつけて170℃に温めたオーブンで12~13分焼く。冷めたら粉糖をふる。

## ドロップクッキー(60個分) Plätzchen

バター—160g バニラエッセンス—少々  
砂糖(ふるう)—160g 薄力粉—320g  
卵—2個



### 作り方

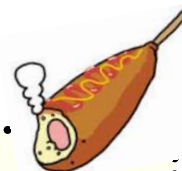
- ① バターを白くなるまで練り、砂糖を2~3回に分けて加え、さらに練る。
- ② ①に卵とバニラエッセンスを加えよく混ぜ、薄力粉をふるい入れてさっくり混ぜる。
- ③ 天板にアルミを敷き、生地をスプーンですくって置き、平らに伸ばして、170℃に予熱しておいたオーブンで15分~25分焼く。

### バリエーション

生地にチョコチップ・ピーナッツ・アーモンド・レーズン(30~50g)を加えたり、粉にココア・抹茶・紅茶を混ぜているんなクッキーに。生地を棒状にして冷やし固めて切ってもOK。生地がべたついたら冷蔵庫で少し冷やすと扱いやすくなる。

## アメリカンドッグ(約10~15本分) Corn Dog

ミニウインナー(ハーブなし・5~6cm)—10~15本 水—70cc  
薄力粉—65g 片栗粉—15g ベーキングパウダー—7g 砂糖—20g



### 作り方

- ① 薄力粉、片栗粉、ベーキングパウダー、砂糖をよく混ぜる。
- ② ①に、水の量を調整しながら加え、混ぜる。
- ③ ②の生地をよく絡め、衣を落としてゆっくり上がってくるぐらいの低温の油(160~170度)で、2分以上きつね色になるまで回しながら揚げる。
- ④ 楊枝・竹串等で、中まで揚がっているか確認する。

### 簡単ホットケーキミックスバリエーション

ミニウインナー(ハーブなし・5~6cm)—10~15本 ホットケーキミックス—100g  
牛乳—80cc

### 作り方

- ① ホットケーキミックスと牛乳を混ぜる。
- ② ウインナーに、①の生地をよく絡め、衣を落としてゆっくり上がってくるぐらいの低温の油で、2分以上きつね色になるまで回しながら揚げる。
- ③ 楊枝・竹串等で、中まで揚がっているか確認する。

## お祭り Pasta(揚げ Pasta) (約10パック分) Frittierte Pasta

乾燥 Pasta (極細タイプ) — 500 g

調味料 (塩・コンソメ 他) — 適量

### 作り方

- ① 細めの Pasta を半分に折って、180 度の油で 20~30 秒揚げる。
- ② 浮かんできたら、すぐに引き上げる。(すぐに焦げてしまう)
- ③ 熱いうちに、調味料を絡める。

