

Creamy & Light Apple Kuchen

クリーミー&ライト アップル・クーヘン



Enjoy! Jackie Allen's recipe.

Ingredients:【材料】

- ・リンゴ 大3個(皮をむいて、芯を取り除き、薄くスライスしておく)
- ・レモンの果汁 大さじ1
- ・砂糖 (分けておいてね) カップで240cc
分と 60cc分の2セット
- ・シナモン 小さじ1と1/2
- ・溶かしバター 240cc分(230g)
- ・たまご 2個
- ・バニラ・エッセンス 小さじ1と1/2
- ・しお 小さじ1/4
- ・ベーキング・パウダー 小さじ1と1/2
- ・中力粉 200ml カップで2と 80cc 分(199g)
- Optional topping オプションのトッピング
- ・サワー・クリーム 120g
- ・たまご 1個



Directions:【作り方】

1. オーブンは180℃に予熱しておいてね。
2. 焼き型には、薄く油を敷いておくのよ。用意するのは、パイ用の丸型2個か 23cm×32.5cmの角型1個分よ
3. 中くらいのボールで、リンゴのスライス、レモン果汁、砂糖(200cc カップで)60cc分をよく混ぜておいてね。
4. 大きなボールに、溶かしバター、砂糖(240cc)をクリーミーになるまでよく混ぜるわよ。それから、ほぐした卵を少しずつ加えながら混ぜ込んで、しお、バニラエッセンスも入れてね。
5. 中くらいのボールに、小麦粉とベーキングパウダーをいれて混ぜるわよ。この粉の材料を、さっきの湿った系の材料で出来た<4>の中に少しずつだまにならないように加えるわよ。
6. 生地はかたいので手で広げられるわ。準備した型に入れて、手で均等に押さえつけるように伸ばして行ってね。それがすんだら、リンゴを上にならべるわよ。
7. 別の小さなボールで、サワー・クリームと卵を入れて、よくかき混ぜてね。これを<6>で敷き詰めたリンゴの上に流し込むか、スプーンなどを使って振り掛けるの。(全部をきっちりとはカバーできないわ だけど大丈夫よ)
8. 30~35分 または薄いキツネ色になるまで焼き上げれば出来上がり。(あまっちゃったら冷蔵庫で保存してね)



© 2009. Allen International Inc. All Rights Reserved.

夢を現実に アレン・インターナショナル
<http://www.jackieallen.jp>
レシピの無断複製及び商用利用はご遠慮下さい。