

バームクーヘン作り

「キャンドルナイトキャンプ」

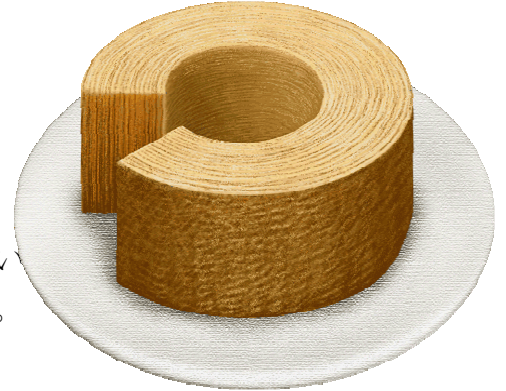
しおさい棟野外炊事場において作ります。

班に分かれて作成します。

各班10人分の材料

を用意しますので、班ごとに生地を作成してください。

焼くときは各グループ2本の竹で作成してください。



「生地材料1グループ分」

- ・タマゴ13個
- ・ホットケーキミックス800g
- ・バター400g
- ・砂糖270g

「使う道具」

- ・竹
- ・バーベキューコンロ（半ドラ）
- ・炭、薪
- ・ボウル2
- ・泡立て器
- ・おたま
- ・包丁
- ・まな板
- ・湯せん用ボール大1・小1
- ・アルミホイル
- ・ゴムへら

「作成の流れ」

【火おこし、竹準備】

半ドラに薪を入れ、火が安定したら炭を入れます。料理はおき火の状態がベストです。火がついてから直ぐに焼くと臭いが生地に着いてしまいます。

竹は破裂防止に各ふしにキリで穴をあけてあります。竹の生地を塗る部分には銀紙をしっかりと竹の真ん中に巻きます。

【生地作り】

タマゴを黄身と白身に分けます。白身を泡立て器で角が立つまでかき混ぜます。もう一つのボールにタマゴの黄身、ホットケーキミックス、砂糖を入れ、湯せんをして溶かしたバターを入れてかき混ぜます。最後に白身を加えてかき混ぜます。

【生地を焼く】

ボールの上に竹を置き、おたまで生地を付けへらでならします。生地が垂れなくなったら、火の上で焼きに入ります。

生地が垂れないようにクルクル回します。最初と最後は良く焼いてください。焼いてこげた部分が年輪になります。

また生地を付けてあぶる動作を繰り返します。生地がなくなるまで焼きます。

包丁で両端を切り落としてから竹から外します。