

# りんごのフラムクーヘン

## 材料(2枚分)

### <生地>

小麦粉 450g  
生イースト 16g  
(ドライイーストの場合は 6g)  
砂糖 5g  
塩 2g  
牛乳 250ml

### <トッピング>

クレームエペス 250g  
りんご 2個  
シナモンシュガー 10g

\*クレームエペスとは フランスで一般的に使われている軽く酸味のある生クリーム的一种。サワークリームに似ています。(スーパーで購入可能)

## 作り方

1. 砂糖と小麦粉をボウル(中)に入れ、混ぜ合わせて中央に穴を作る。
2. 人肌程度(40℃以下)に温めた牛乳と生イーストをボウル(小)に入れ混ぜ合わせ、1の穴に流し込む。
3. 牛乳の穴を小麦粉で覆い、キッチンタオルをかけて10分程度休ませる。
4. 塩を入れ、ボウルの中の材料を混ぜる。最初指先を使って混ぜ合わせ、まとまったらテーブルに出して手のひらを使い表面がなめらかになるまでこねる。ボウルに生地を戻して濡らしたキッチンタオルを被せ生地を10分休ませる。
5. りんごの皮をむき、種を取り除いてから薄くスライスする(4等分、8等分等の大きさは好み)
6. 4の生地を2つに分けて、綿棒を使用して薄くのばす。(厚さ2~3mm程度)
7. 生地をクレームエペスでコーティングし、スライスしたりんごを置く。(一部重なるようにずらしながら並べる、細かく切ったものを散らしてもよい)
8. シナモンシュガーを振りかけ、200℃に予熱したオーブンで10分~15分焼く。

\*オーブンの温度と時間は機種によって異なります。

# ベーコンと玉ねぎのフラムクーヘン

## 材料(2枚分)

### <生地>

小麦粉	450g
オリーブオイル	10g
卵黄	2個
塩	ひとつまみ
ぬるま湯	200ml (人肌程度)

### <トッピング>

サワークリーム	250g
玉ねぎ	1~2個
ベーコン	150g
チャイブ	10g
塩・黒コショウ	お好み

\* チャイブとは ネギの仲間 セイヨウアサツキとも呼ばれています。

## 作り方

1. 生地の材料をボウルに入れて最初指先で混ぜ合わせ、まとったらテーブルの上に出し、手のひらを使って表面がなめらかになるまでこねる。オリーブオイル(分量外)を塗ってラップをして10分休ませる。
2. ベーコンを1cm角に切る。玉ねぎは長さ短めの薄切りにする。
3. 1の生地を2つに分け、綿棒を使用して薄くのばす。(厚さ2~3mm程度)
4. 生地をサワークリームでコーティングし(お好みで塩・コショウ少々)、その上にベーコンと玉ねぎを散らす。
5. 200℃に予熱したオーブンで10分~15分焼く。
6. 焼きたてのフラムクーヘンに小口切りしたチャイブを散らす。

\* オーブンの温度と時間は機種によって異なります。

# キンダーフンシュ(ちょっぴりスパイシーなフルーツティー)

## 材料(約10杯分)

オレンジジュース	500ml
リンゴジュース	500ml
グレープジュース	500ml
フルーツティー ティーバッグ	1~2個
水	1500ml
砂糖	125g
オールスパイス(パウダー)	25g
シナモンスティック	2.5g
クローブ(ホール)	7~10個

## 作り方

1. 上記の材料をすべて一つの鍋に入れて温まったら完成です。

\* 火加減や加熱時間により風味が異なりますのでお好みで調整してください。

\* 皮付きリンゴのスライスを入れると風味が増します。

\* 甘さはお使いのジュースによって異なりますので砂糖の量はお好みで調整してください。