

2021年12月22日

校長 石飛 一吉

金柑のケーキ

聖祭(文化祭)にお見えになった中学2年の瀬野さんからご自宅で採れたレモン、シークワサー、キンカンなどたくさんの柑橘類をいただきました。先生方にもお裾分けしましたが、「スイーツをつくってください」という優しい申し入れがありました。冬至の日の今日、それにふさわしくキンカンを使ったケーキをつくってみました。

【材料】

18cmケーキ型

★ キンカン	10個		
★ はちみつ	30g		
★ レモン汁	適量		
□ ホットケーキミックス	150g		
□ アーモンドプードル	60g		
□ 卵	1個分		
□ 砂糖	30g	□ バター	50g
□ 粉砂糖	適量		



【作り方】

1. まずはキンカンのハチミツ煮をつくる(★)。爪楊枝などでキンカンのヘタを取り除き、水洗いする。
2. キンカンに爪楊枝で1個につき、10程度の穴を開ける。
3. キンカン耐熱容器に移し、ふんわりとラップをかけて、600Wの電子レンジに2分入れる。
4. 一度電子レンジから取り出してキンカン2つに切り、爪楊枝で中の種子を取り除く。レモン汁を振りかけた後、もう一度600Wの電子レンジに2分入れた後、粗熱を取って冷ます。煮汁は残しておく。
5. ここでオーブンを170℃に予熱しておく。
6. ボウルにホットケーキミックス、砂糖、卵、溶かしバターを入れて、ざっくり混ぜる。続いて、アーモンドプードルを加え、さらに粉っぽさがなくなるまで混ぜる。ここに上で残しておいた4の煮汁を加えて、粉の柔らかさを加減する。
7. 6をケーキ型に1cm弱程度の深さまで流し込み、冷ましておいたキンカンを半分の個数、ケーキ型の底に適当に並べる。再度、粉を加え、一番上にキンカンを並べて飾る。
8. オーブンを170℃に設定し、35～40分焼く。上から粉砂糖を振って飾ったら完成。