



# Apfelkuchen りんごケーキ



# Rote Grütze ベリーソース



## 【材料】

### ○りんごのコンポート

- りんご・・・・・・・・・・300グラム  
(酸っぱい品種がおすすめ) (1個)
- レモン果汁・・・・・・・・大さじ 半分
- 水・・・・・・・・・・20ml
- 砂糖・・・・・・・・・・5グラム

### ○ケーキ生地

- バター・・・・・・・・・・50グラム
- 砂糖・・・・・・・・・・45グラム
- 卵・・・・・・・・・・1個
- 小麦粉・・・・・・・・・・60グラム
- サワークリーム・・・・・・・・40グラム
- ベーキングパウダー・・・・5グラム
- バニラエッセンス・・・・少々

### ○クッキー生地

- 砂糖・・・・・・・・・・40グラム
- バター・・・・・・・・・・45グラム
- 小麦粉・・・・・・・・・・75グラム

### ○ベリーソース

- 冷凍ミックスベリー・・・・150グラム
- ベリージュース・・・・40ml
- 砂糖・・・・・・・・・・10グラム
- コーンスターチ・・・・小さじ2
- レモン果汁・・・・・・・・少々

## りんごケーキ作り方

### ～準備～

- オーブンを200度に予熱する
- ケーキ型にクッキングペーパーを敷く
- バターを室温に戻す
- 小麦粉、ベーキングパウダーを混ぜてふるいにかける

### ～りんごのコンポート～

- ① りんごを半分に切り、芯を取り、厚さ3～5ミリくらいにスライスする
- ② りんご、水、レモン汁、砂糖を鍋に入れ、弱火で5分ほど煮詰める
- ③ 完成したら冷ます

### ～クッキー生地～

- バター（2センチ角にしたもの）小麦粉と砂糖をこね、ひとまとめにし、冷蔵庫でねかす

### ～生地～

- ① バター、砂糖、バニラエッセンスをクリーム状になるまでハンドミキサーで5分ほど混ぜる
- ② 卵を入れ、ハンドミキサーで1分ほど混ぜる
- ③ サワークリーム入れて、混ぜる
- ④ あらかじめ用意した小麦粉とベーキングパウダーを入れ、さっくり混ぜあわせる
- ⑤ 生地をケーキ型に入れて、表面をならす
- ⑥ りんごのコンポートを生地の上に並べる
- ⑦ クッキー生地を手で細かくちぎって、上に散らすようにかける
- ⑧ 180度のオーブンで30分程焼いて完成



## ベリーソース作り方

- ① 自然解凍したミックスベリー、ベリージュースと砂糖を鍋に入れ、ベリーがくたっとなるまで煮る
- ② コーンスターチを①に混ぜ合わせ煮る
- ③ レモン果汁を入れる少し煮詰めて完成
- ④ 冷蔵庫で冷まし、アイスクリームにそえる