

部門および賞	パウンドケーキ部門金賞	氏名	栗花 夏鈴
作品名	あんこたっぷり！プラムと桑の葉の和パウンド		

作品ルセット (レシピ) 1 / 1		
材料名	分量 (ホール2台)	作り方
福島市産くだもの プラム (品種：大石プラム)  ジャム プラム 砂糖 レモン汁  生地 バター 砂糖 薄力粉 強力粉 桑の葉パウダー 卵 こしあん クルミ	400 g 200 g 小さじ2  200 g 200 g 150 g 40 g 10 g 200 g (4個) 240 g 30 g <div style="margin-left: 150px;">} A</div>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 型にはバターを薄く塗り、強力粉をふりかけて、余分な粉をはらっておく。バターが溶けないように冷蔵庫に入れておく。</li> <li>② バターは室温に戻しておく。Aをふるいにかけておく。オーブンを170度に予熱しておく。</li> <li>③ プラムは皮を剥かず、適当な大きさに切る。種は煮てから取り外す。</li> <li>④ 鍋にプラムと半量の砂糖を入れ、水が出るまでしばらく置く。</li> <li>⑤ 火にかけて中～弱火で煮る。アクが出たら取る。20分以内でレモン汁を加え、1分煮たらジャムの完成。</li> <li>⑥ 室温に戻したバター、砂糖をボウルに入れ、ハンドミキサーで白っぽくなめらかな状態になるまでかき混ぜる。</li> <li>⑦ 溶いた卵を数回に細かく分けて加え、その都度ハンドミキサーでかき混ぜる。</li> <li>⑧ Aをゴムベラでさっくりと粉っぽさがなくなるまで混ぜる。</li> <li>⑨ ジャムの果肉の部分を生地に混ぜ合わせる。汁っぽい部分は焼き上がった後、表面に塗るので残しておく。</li> <li>⑩ 型に生地とあんこを交互に入れていき、竹串で軽く混ぜ、マーブルになるようにする。</li> <li>⑪ 作業台にトントンと打ちつけて空気を抜いたら、粗く砕いたクルミを上のにのせ、170度のオーブンで45～50分焼く。</li> <li>⑫ 竹串を刺して生地がくっついてこなければ、焼き上がり。</li> <li>⑬ オーブンから出して粗熱をとり、型からぬく。</li> <li>⑭ 残しておいたジャムを少量のお湯でのばし、はけで表面に塗る。</li> </ol>

