

バウムクーヘン

所要時間 3時間

料 金 食材費 1人 380円
炭代 1袋 1,690円 (U字溝1つで2班のバウムクーヘンが焼ける。)

当施設にある物

食材、洗剤、たわし、ハンドソープ、食器用除菌スプレー、ごみバケツ、ごみ袋、炭、U字溝、ロストル、ガスボンベ、バーナー、うちわ、火ばさみ、耐熱手袋、炊さん用具セット (竹の棒、ざる2、ボウル3、泡だて器1、おたま1、スプーン1、包丁2、まな板1、皿人数分、アルミホイル、コップ)

団体準備物

【個人】ふきん (2枚)、軍手 (綿・イボ無し)

実施要領

【準備・後片付け】 P3「野外炊さんを行うときの留意事項」を参照

【作り方】

- ①炭火をおこし、ボウルに入れたバターを溶かす。(ボウル1)
バターを溶かし終わってから、竹の棒の中央にアルミホイルを巻く。
- ②卵をボウルに卵黄と卵白に分けておく。(ボウル2,3)
- ③卵黄は溶かしたバターに加え、砂糖、はちみつ、ホットケーキミックスも加えてよく混ぜる。
- ④卵白は泡だて器で角が立つまで泡立ててから、③に加え、さっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤生地の入ったボウル上で、竹の棒に生地を回しながらぬる。
- ⑥⑤を焦げないように回しながら炭火で焼く。
- ⑦生地をぬっては、回しながら焼く作業を繰り返す。
初めの数回をしっかりと焼くことで、生地が竹の棒に付いて作りやすくなる。
- ⑧完成したバウムクーヘンを竹の棒からはずす。
(棒を抜き取る、包丁で切れ目をいれてはがすなどの方法がある)

【食材内容 (6人分)】

- ・ホットケーキミックス・・・300g
- ・卵・・・・・・・・・・・・・・6個
- ・無塩バター・・・・・・・・・・150g
- ・砂糖・・・・・・・・・・・・・・90g
- ・はちみつ・・・・・・・・・・・・適量

