

アップフェルシュトゥルーデル

<材料> *長さ約 30cm のもの 1 本分

*シュトゥルーデルタイク（生地）

- 薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 50g
- 強力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 50g
- サラダ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10g
- 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ふたつまみ
- 水・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 80g
- 打ち粉（強力粉）



*フルンク（詰め物）

- フランスパン（もしくはカイザーゼンメル）のパン粉・・ 50g
- 無塩バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 25g
- 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 75g
- りんご・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2 個
- レーズン（ラム酒漬け）・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 30g
- レモンの皮・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 少量
- レモン汁・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 適量
- シナモンパウダー・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 適量
- 溶かしバター

*バニラゾーセ（カスタードソース）

- 牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 250ml
- バニラのさや・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1/4 本
- 卵黄・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 個
- 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 60g
- バニラエッセンス・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 適量

*粉砂糖

<作り方>

1.シュトゥルーデルタイクを作る。

薄力粉と強力粉は混ぜ合わせてふるっておく。

ボウルに の粉類、塩、サラダ油、水を入れて混ぜ、ひとまとまりになってきたらボウルに打ち付けるようにしながら生地を練る。

Act On TV

生地の表面がなめらかになったら丸くまとめ、サラダ油（分量外）を薄く塗った皿にのせ、表面にもサラダ油（分量外）を塗り、ラップをかぶせて室温で30分以上休ませる。

2. フルンクを作る。

フランスパン（またはカイザーゼンメル）を細かくちぎり、1晩おいて乾燥させたものをザルで漉すかフードプロセッサーで細かくし、さらにざるでふるって細かいパン粉を作る。

フライパンを温めてパン粉を入れ、中火で色付くまで炒める。

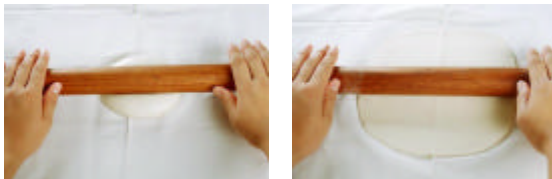
パン粉が色付き、香ばしくなったら火を止め、バターを加えて全体になじませるように混ぜる。さらに砂糖を加えて全体に混ぜ合わせ、弱火で少し温めてさとうをなじませ、バットなどに移して冷ます。

りんごは皮をむいて芯を取り、1cm厚さのいちょう切りにしてボウルに入れ、汁気を切ったレーズン、すりおろしたレモンの皮、シナモンパウダー、レモン汁と の3/4を加え混ぜる。

3. 成形し、焼く。

オーブンは200 に温めておく。

布を広げ、軽く打ち粉をし、休ませておいた生地を伸ばす。

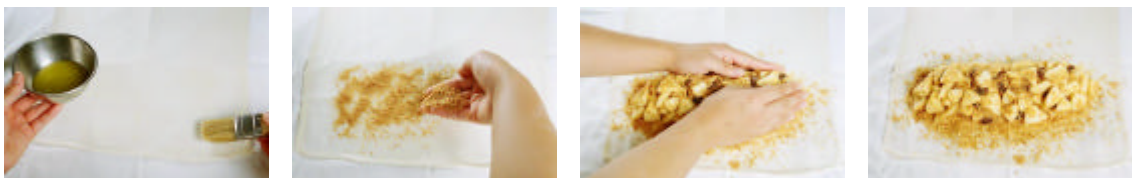


20cm角ほどの大きさに伸びたら、手の甲に乗せ、破れないように注意しながら少しずつ伸ばしていく。



大きく伸びたら布の上に戻して、横40cm、縦60~80cmまで伸ばす。

生地の手前1/3ほどに溶かしバターを塗る。残しておいた炒めたパン粉を、バターを塗った生地の上に均一に撒き、フルンクをのせて細長くまとめる。



手前の生地をフルンクにかぶせ、生地に溶かしバターを塗る。



Act On TV

布を持ち上げて巻き、バターが塗られていない生地が出てくれば、バターを塗りながら少しずつまいていく。



巻き終わりの厚みのある生地を切り取り、両端をねじるようにして留め、余分な生地をちぎる。



布ごと持ち上げ、巻き終わりが下にくるようにしてバターを塗ったオーブンプレートに移す。表面にも溶かしバターを塗り、ナイフで何ヶ所か空気穴をあけ、オーブンで約 30 分焼く。



途中、表面が乾いてきたらバターを塗りながら（3~4回くらい）焼き、表面が固くなり、きれいに色付いたら焼き上がり。



4. バニラゾーゼを作る。

牛乳にバニラのさやを入れ、温める。

卵黄をボウルに入れ、砂糖を加え、白っぽくなるまで混ぜる。

に を加え混ぜる。

鍋にもどし、よくかき混ぜながら火を通す。

ボウルに渡し入れて氷水で冷やし、粗熱が取れたらバニラエッセンスを加える。

5. 盛り付ける。

焼きたてのシュトゥルーデルを好みの大きさに切って皿に盛る。

粉砂糖をふり、バニラゾーゼを添えてでき上がり。

