

06

マーモアクーヘン

Marmorkuchen



カロリー
Energiegehalt

159kcal

タンパク質
Protein

2.3g

脂質
Lipide

11.1g

カルシウム
Kalzium

10mg

鉄分
Eisen

0.2mg

食塩含有量
Salzgehalt

0g

▶ 材料 | Zutaten

マーモアクーヘン Marmorkuchen			
バター…250 g (常温)	卵黄…30 g (約M玉 2つ)	250g Butter (Zimmertemperatur)	30g Eigelb (ca. 2 Eier Größe M)
バニラエッセンス…少々	薄力粉…150 g	Etwas Vanille-Extrakt	150g Mehl (Type 405)
粉糖…130 g	ベーキングパウダー…4 g	130g Zucker	4g Backpulver
トレハロース…20 g	牛乳…15 g	20g Trehalose	15g Milch
マジパン…50 g	ココアパウダー…10 g	50g Marzipan	10g Kakaopulver
全卵…200 g (約M玉 4つ)	バター、薄力粉:少量(焼き型用)	200g Ei (ca. 4 Eier Größe M)	Etwas Butter und Mehl für die Backform

▶ 作り方 | Zubereitung

1. バター、バニラエッセンスを合わせてバターをやわらかくしてからトレハロースと粉糖を3回に分けて加える。
2. マジパンは大きい粒をつぶしながら少しずつ加え、しっかり混ぜたら、全卵と卵黄を合わせたものを少しずつ加えて。
3. ふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを加えて混ぜる。(プレーン生地)
4. 別のボウルにふるったココアパウダーと牛乳を混ぜ合わせ、生地を150g加えて混ぜる。(ココア生地)
5. 型にバターを塗り、薄力粉をふるう。そこにプレーン生地の3/5、ココア生地全部、残りのプレーン生地の順に入れて平らにし、カットした時の断面がマールになるよう、竹串でかき混ぜる。
※焼き型はパウンドケーキ型や小さめのクグロフ型など。
6. 180°Cに予熱したオーブンを170°Cにして30分焼く。
7. 型から出し、盛り付ける。(冷めたら、パウダーシュガーやフルーツで飾っても可。)

1. Butter und Vanille-Extrakt zu einer weichen Masse verrühren. Dann Zucker und Trehalose auf drei Mal verteilt hinzufügen.
2. Marzipan in kleinen Portionen zugeben und gut verrühren. Dann Ei und Eigelb mischen und nach und nach hinzufügen.
3. Mehl und Backpulver durch ein Sieb hinzugeben und einrühren. (Heller Teig)
4. In einer zweiten Schüssel gesiebtes Kakaopulver mit Milch verrühren und 300g des Teiges einrühren. (Dunkler Teig)
5. Backform mit Butter bestreichen und mit Mehl betreuen. Zuerst 3/5 vom hellen Teig, dann den dunklen Teig und zuletzt den Rest des hellen Teiges in die Form geben. Einen Holzspieß so durch den Teig ziehen, dass ein Marmor ähnliches Muster entsteht.
*Als Backform eignet sich z.B. eine Kastenform oder eine kleine Gugelhupfform.
6. Den Ofen auf 180°C vorheizen und den Kuchen dann bei 170°C für 30 Minuten backen.
7. Den Kuchen aus der Form nehmen. (Kann im abgekühlten Zustand mit Puderzucker oder Früchten dekoriert werden.)



Guten Appetit!

延岡学園調理科 生徒一同

Nobeoka Gakuen Oberschule, SchülerInnen des Fachs „Köchin/Koch“

延岡市 × 延岡学園高等学校 × ドイツ総領事館
Stadt Nobeoka × Nobeoka Gakuen Oberschule × Deutsches Generalkonsulat

-GAP コンテストレシピ集-
-GAP-Zutaten Wettbewerb Rezeptsammlung-