

バームクーヘン レシピ

<団地で用意するもの>

アルミホイル、新聞紙、ふきん、
タオル、軍手、マッチ

●まき ●バームクーヘン材料

<貸し出しできるもの>

ボウル、竹棒、ゴムべら、泡立て器
計量カップ

野外炊事用食器セット、
洗剤、たわし、まき割りなた

●印は、事前に売店注文

材料（4人分）

ホットケーキミックス（400g）

卵（2個）

牛乳（200ml）

砂糖（30g）

マーガリン（2個）

1. 材料を混ぜ合わせましょう。

①ボウルに卵・砂糖・マーガリンを入れ、

牛乳（100ml程度）を少しずつ

加えながら、軽にかき混ぜます。

②次にホットケーキミックスを入れ、

残りの牛乳を少しずつ加えながら

混ぜていきます。

◎材料を混ぜることと並行して火をおこし、炭作りをしておくこと
よりスムーズに進めることができます。



2. 竹棒にアルミホイルを巻きましょう。

2節分ぐらいアルミホイルを巻きます。

☆竹が焦げないように、必ず先の部分にも巻きましょう。



3. さあ、焼きましょう！

- ①火が安定したら、竹棒のアルミホイルの部分に生地を直接つけるか、ゴムべらで塗り、焼きます。
(竹1本で2人分~8人分までOK！)



- ②生地がふっくらして、少し焦げ目が

ついてきたら、また材料を重ねてぬり、焼いていきます。

(しっかり焼いてから次の生地を塗らないと、途中ではがれてくるので、注意！)

ポイント！！

☆ 焦げない程度に火に近づけ、くるくる回しながら、ゆっくりと焼きます。

- ③この作業をくり返していくと、バームクーヘンの完成です。(約2時間)

竹棒から生地をはすすときは、棒をゆっくりとまわしながら抜くときれいにはずせますよ。



バームクーヘン完成！ いただきまーす♪

