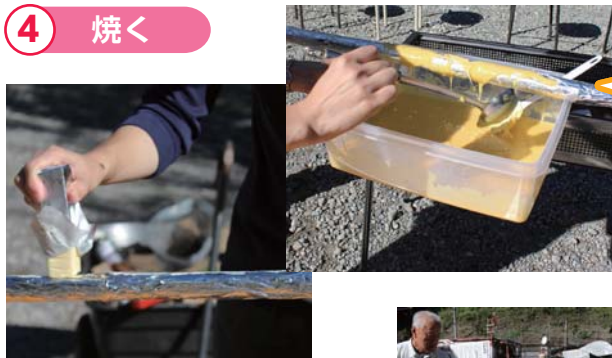


#### 4 焼く



よく洗った竹にアルミホイルをまき、バターをまんべんなく塗る。塗り終わったら、生地を全体にかけ、バーベキューコンロの上で回しながら焼く。バターを塗ると生地が滑りやすいので、1回目は生地をかけるのが大変でした。

30分ほど回し続けます

表面が焼けたら、生地をかけるの繰り返し。焼き色がついたほうが、年輪感がでて出来栄が良いです!

生地をかけるときは、タッパーの上でおこないましょう。生地の厚さが均等になるように生地をかけます。生地がなくなるまで、繰り返します。火には気をつけてください!



焼き終わったら、切れ目をいれて竹からはがす。年輪感が表現でき、バームクーヘンのできあがりです。完成後はおいしくいただきました。

### 作ってみて

切り方



初めての挑戦でしたが、特別な材料は特になく、楽しんで作れました!

生地作りは牛乳と粉の微調整で作りやすさが変わります。2人で竹を回しながら焼くので、大人数のBBQでも楽しめます。

ぜひ皆さまも挑戦してみてください。



## 地域振興課

### 職員がやってみました!シリーズ

# BBQ場でバームクーヘンを作ってみました!

#### 用意するもの

- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| ・竹(長さ 1.5m 太さ 直径2cm) | 【材料】                |
| ・薪・炭・軍手              | ・ホットケーキミックス …… 400g |
| ・バーベキューコンロ           | ・卵 …… 8-10個         |
| ・おたま・ゴムベラ・泡立て器       | ・砂糖 …… 110g         |
| ・大きいタッパー             | ・牛乳 …… 100cc        |
| ・アルミホイル              | ・バター …… 竹に塗る分       |



#### 3 生地作り



ちょっと失敗



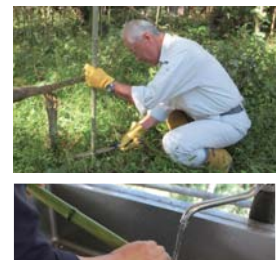
材料を大きいタッパーに入れ、だまがなくなるまでよく混ぜる。牛乳と砂糖、卵を先に混ぜ、最後に粉を加えるのが良いです!生地にとろみがある方が焼きやすいです。

#### 2 火起こし



バーベキューコンロに炭と薪をセットして火を起こします。火が強すぎると焦げるので注意してください。

#### 1 竹を切る



Point!

細めの竹を1メートルほど切る。よく洗い、節に切れ込みを入れる。(火にかけたとき、破裂しないようにする!)