



レープクーヘン



ミックススパイス

12 g	シナモン
5 g	クローブ
1 g	オールスパイス
1 g	コリアンダー
1 g	カルダモン
1 g	ジンジャー
1 g	アニスシード
0.5 g	メース

- ① 全てのスパイスをよく混ぜ合わせ、密閉容器に保存する。

生地

160 g	 ハチミツ アカシア
30 g	 カソナード
10 g	バター
120 g	薄力粉
3 g	ミックススパイス

- ① ハチミツ、カソナード、バターを鍋に入れて火にかけ、80℃まで加熱する。
- ② 火からおろして 50℃まで冷まし、あらかじめ合わせてふるっておいた薄力粉とスパイスに加え、ひとまとめにする。
- ③ ラップでくるみ、冷蔵庫で 30 分以上寝かし、2～3mm に伸ばして抜き型でぬく。
- ④ 165℃のコンベクションオーブンで約 15 分焼成する。

アイシング

200～250 g	粉糖
1 個分	卵白
適量	色素
適量	水

- ① 材料をよく混ぜ合わせる。(混ぜ合わせたものは乾燥しないように注意する。)
- ② お好みで、焼成後に冷ましたレープクーヘンをアイシングで飾りつける。