

～“お弁当ハンター”のパウンドケーキ～より

パウンドケーキ

レシピ監修 中濱 尚美先生



「お弁当ハンター」の阿部了さんの大好物のケーキにならって、丸型で、下にレーズンが敷き詰めてあるパウンドケーキ。しっとりとした仕上がりにするための工夫がいっぱいです。

材料 ～ 直径18cm 丸型 1台分 ～

<パウンドケーキ生地>

バター	150g	
粉砂糖	150g	
全卵	150g	Mサイズ3個分
水あめ	30g	
薄力粉	150g	
ベーキングパウダー	2g	
ラム酒漬けレーズン	150g	

<シロップ>

水	10g
砂糖	10g
ラム酒	20g

<ラム酒漬けレーズン>

水	適量
レーズン	140g
ラム酒	140ml

作り方

Prepare
準備

- バター、卵を常温にもどしておく。
- 薄力粉とベーキングパウダーを混ぜてふるっておく。
- オーブンを170℃に温めておく。

ラム酒漬けレーズンを作る

Step1
ステップ1

鍋に適量の水を入れ、沸騰したところにレーズンをいれ、一煮立ちさせる。



Step2
ステップ2

ざるにあけて水分をきり、保存用の入れ物に入れる。



Step3
ステップ3

熱いうちにラム酒を加え、密閉し3日間漬け置く。



パウンドケーキを作る

Step1
ステップ1

やわらかくしたバターに粉砂糖と水あめを加え、白っぽくなるまですり混ぜる。



Step2
ステップ2

全卵を数回に分けて加え混ぜる。
※途中分離して混ぜづらい場合は、薄力粉をスプーン3杯程度加えると粉が余分な水分を吸って混ぜやすくなります。



Step3
ステップ3

残りの薄力粉とベーキングパウダーを加え、粉気がなくなるまでゴムベラでよく混ぜる。



Step4
ステップ4

生地をカードでひとすくいとり、ラム酒漬けレーズンを混ぜ合わせる。



Step 5 ステップ5

紙を敷いた型に**ステップ4**を流し入れ、平らに整える。



Step 6 ステップ6

残りの生地を流して台の上に軽くうちつけ、表面を平らに整える。



Step 7 ステップ7

170℃に温めたオーブンで約50分焼く。
(焼きあがりには、竹串を中心にさし、火が通っているか確認する)



Step 8 ステップ8

焼き上がってれば、表面にシロップを塗り、ラップで全体を覆う。
粗熱がとれたら密閉容器に入れ、半日から一日寝かせる。



食べごろと保存方法

焼きあがりすぐより、一日ぐらい寝かせると味がなじみます。
涼しい場所で1週間程度、保存が可能です。