

～角野栄子“おばけのアッチ”の毒りんごデザート～より

## 毒りんごのデザート

レシピ監修 エコール 辻 東京 大熊 恵 先生



「こわ～く作ってね」という角野さんのために、ヘンゼルが試行錯誤！焼きりんごをデコレーションして、コワかわいい“毒りんご”のデザートを作りました。見た目とは裏腹にとろけるおいしさ！表情や材料に工夫して、あなたも自由な発想で創作してみてくださいは…？

### 材料 ～ りんご1個分 ～

#### <焼きりんご>

りんご	1個	紅玉やジョナゴールドなど煮崩れしにくい品種
バター	10g	
グラニュー糖	5~10g	量はお好みで上白糖や三温糖、きび砂糖などでもよい

#### <ラズベリージャム>

ラズベリー	300g	※凍らせたもの、もしくは冷凍
グラニュー糖	200g	

#### <飾り>

レーズン	4~6粒	色を変えても楽しく作れます
角用の棒	1~2本	棒状のお菓子やシナモンなど
舌用のドライアプリコット	1枚	
髪の毛用のハーブ	適量	パセリやミントなど

## 作り方

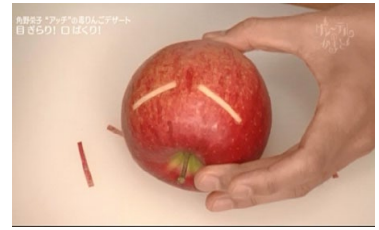
Prepare  
準備

- りんごを洗い、水分を取っておく
- オーブンを200度に温めておく

焼きりんごを作る

Step1  
ステップ1

ペティナイフで切込みを入れ、目を作る。



Step2  
ステップ2

口の部分は周りに切込みを入れ、スプーンで丸くくり抜く。



Step3  
ステップ3

りんごの芯の周りに切込みを入れ、ティースプーンでくり抜き、芯や種を取り除く。  
※下まで貫通しないように注意。種を取りきるまでが目安。  
皮が破れないように、竹串を表面に刺していくつか穴をあける。



Step4  
ステップ4

芯をくり抜いた部分に砂糖とバターを入れて、オーブン用の紙を敷いた天板にのせて、200℃で約30分焼く。  
※皮に裂け目が見えてきたら焼き上がり。  
※バターを入れるとコクが出て風味もよくなる。



ジャムを作る

Step5  
ステップ5

冷凍ラズベリーとグラニュー糖を混ぜて1~2時間置いておく。



Step6  
ステップ6

厚手の鍋に入れて火にかける。  
混ぜながら加熱し、アクが出てきたら取り除く。



Step7  
ステップ7

こし器で種を取り除き、再び火にかけ煮詰めていく。  
種の周りにペクチンが多く含まれるので、しっかりこすとよい。  
冷水に垂らしてジャムが散らずに固まれば出来上がり。



飾りつけ

Step 8  
ステップ8

ジャムを皿に流し広げる。

Step 9  
ステップ9

目の部分にレーズンを入れる。色や数はお好みで。



Step 10  
ステップ10

ドライアプリコットを舌のように形作り、口の部分に差し込み、筆でジャムを塗る。



Step 11  
ステップ11

角の位置に竹串で穴を開け、棒状のお菓子やシナモンスティックを挿す。



Step 12  
ステップ12

ジャムを敷いたお皿に移して髪の毛用のハーブを飾る。



食べごろと保存方法

温かいうちに召し上がりください。