

～上野千鶴子 母の焼きりんご～より

## 3種の焼きりんご

レシピ監修 エコール 辻 東京 橋本素明 先生



社会学者・上野千鶴子さんの優しい思い出の焼きりんご。シナモンとバターがふわっと香る、甘酸っぱい味わいの定番とともに、カスタードクリーム、ブルーチーズを使ったアレンジレシピもお楽しみください。

### 材料 ～ 各1個分 ～

りんご	3個	紅玉など硬い品種がおすすめです
-----	----	-----------------

#### <シナモンシュガーとバター>

バター	5g	
シナモンシュガー	15g	シナモンパウダー1とグラニュー糖50の割合
レーズン	適量	

#### <カスタードクリーム>

牛乳	85g	
卵黄	1個	
グラニュー糖	25g	
薄力粉	4g	
コーンスターチ	4g	
ブランデー	小さじ1/2	
グラニュー糖	適量	

#### <ブルーチーズとはちみつ>

ブルーチーズ	20g	番組ではゴルゴンゾーラチーズを使用
はちみつ	20g	
クルミ	2g	
グラニュー糖	小さじ1/2	
黒こしょう	適量	

## 作り方

### Prepare 準備

- オーブンを170℃に温めておく。
- ブルーチーズを1cm角ほどの角切りにしておく。
- クルミを粗くきざんでおく。

### カスタードクリームを作る

#### Step 1 ステップ1

牛乳を鍋に入れ、割いたバニラのさやと種を加えて火にかけあたためる。



#### Step 2 ステップ2

ほぐした卵黄にグラニュー糖を加え、泡だて器で白っぽくなるまでよく混ぜる。  
白っぽくなったら薄力粉とコーンスターチを加え、粉っぽさがなくなるまで軽く混ぜる。



#### Step 3 ステップ3

ステップ2にステップ1を加えてよく混ぜる。  
こし器でこしながら鍋に戻す。



#### Step 4 ステップ4

中火にかけながら泡だて器でよく混ぜる。  
クリームが沸騰し、つやが出て、さらさらと流れる状態になるまで、よく混ぜながら炊く。



#### Step 5 ステップ5

炊きあがったらきれいなバットに流し、クリームに密着するようラップをして、氷水にあてて急冷する。  
クリームが冷たくなったら、氷水から外し、冷蔵庫で保管しておく。



### りんごをくり抜く

#### Step 6 ステップ6

ペティナイフを短く持ち、へたの周りに切込みを入れる。  
ティースプーンで芯をくり抜く。(底に穴が開かないように)



## 焼く前の準備～シナモンシュガーとバター

### Step 7 ステップ7

くり抜いたところに、角切りにしたバター、レーズン、シナモンシュガーを入れる。



## 焼く前の準備～カスタードクリーム

### Step 8 ステップ8

ステップ5のカスタードクリームを木べらで練ってクリーム状にもどし、ブレンダーを加えてよく混ぜ、絞り袋に入れる。



### Step 9 ステップ9

りんごをくり抜いたところに、カスタードクリームを8分目まで絞り、表面にグラニュー糖を振る。



## 焼く前の準備～ブルーチーズとはちみつ

### Step 10 ステップ10

くり抜いたところに、グラニュー糖、粗く刻んだクルミ、半分量のはちみつ、角切りにしたブルーチーズ、半分量のはちみつの順に入れ、黒こしょうを振りかける。



## オーブンで焼く

### Step 11 ステップ11

天板にオーブン用の紙を敷き、りんごを並べて、アルミホイルを掛ける。



### Step 12 ステップ12

170℃のオーブンで35分焼く。触ってみて、果肉が柔らかくなっていればよい。皮が裂ける前にオーブンから取り出すときれいに仕上がります。  
※やけどに注意



## 食べごろと保存方法

温かいうちにお召し上がりください。