

〜フジコ・ヘミングのカルトツフェルプフアー〜より カルトツフェルプフアー

レシピ監修 エコール 辻 東京 小野達也先生



じゃがいもや玉ねぎを使ったドイツの家庭的なスイーツです。
焼きたては、外がカリカリ、中はふわふわ。甘酸っぱいりんごピューレと一緒にアツアツを召し上がれ。

材料 ~ カルトツフェルプフアー生地 (10cmの大きさ4枚分) ~

<じゃがいも生地>

じゃがいも	300g	番組ではメイクインを使用
玉ねぎ	50g	
卵	1コ	
かたくり粉	大さじ1.5	量は生地の状態で調整

<りんごのコンポート>

りんご	300g	お好みの品種
グラニュー糖	120g	
レモン汁	10g	

<揚げ焼き用>

サラダ油	100g
------	------

作り方

じゃがいも生地を作る

Step1 ステップ1

じゃがいもの皮をむき、おろし金ですりおろす。



Step 2 ステップ2

玉ねぎも同様にすりおろし、じゃがいもと合わせる。
軽く水を切りボウルに移す。



Step 3 ステップ3

溶いた卵とかたくり粉を入れ、よく混ぜ合わせる。
生地はとろりとして、へらで持ち上げるとぽたっと落ちる
程度に、かたくり粉の量で調整する。



Step 4 ステップ4

多めのサラダ油を入れたフライパンを温める。
お好みの量の生地をスプーンですくい、焼き色が
付くまで何度か裏返しながらか揚げ焼きにする。



りんごのコンポートを作る

Step 5 ステップ5

りんごの皮をむき、厚さ2~3mmのいちょう切りにする。



Step 6 ステップ6

鍋に切ったりんごとグラニュー糖、レモン汁を入れ、
透明感が出てクタクタになるまで煮る。



Step 7 ステップ7

ミキサーなどですり潰し、ピューレ状にする



盛り付け

Step 8 ステップ8

お皿にお好みで盛り付ける。
りんごピューレが冷めていたら、温めて添える。



食べごろと保存方法

出来たての熱いうちに食べるのがお勧めです。