

～“ホビットの冒険”のシードケーキ～より

シードケーキ

レシピ監修 エコール 辻 東京 大熊 恵 先生



ファンタジー小説「ホビットの冒険」に登場するケーキ。
甘くさわやかな香りのキャラウェイシードをたっぷり使った、イギリスに古くから伝わるケーキです。
素朴な甘さを、紅茶と共に味わって！

材料 ～ 直径18cm1台分 ～

<生地>

バター	150g	食塩不使用
粉砂糖	150g	
卵	3個	M玉
アーモンドパウダー	50g	
薄力粉	110g	
ベーキングパウダー	1.5g	
キャラウェイシード	大さじ1強	量はお好みで調整

<アイシング>

粉砂糖	70g	
ジン	大さじ1と1/2くらい	量は調整する 水でも可(大さじ1くらい)
キャラウェイシード	適量	トッピング用

作り方

Prepare
準備

- 薄力粉、粉砂糖、アーモンドパウダーをそれぞれふるっておく
- バターを常温にもどしておく
- 卵を常温にもどしておく
- 型にバター(分量外)を塗って、オーブンペーパーを敷く
- オーブンを170℃に温めておく

生地を作る

Step 1 ステップ1

柔らかくしたバターに粉砂糖を2〜3回に分けて加え、泡だて器で白っぽくなるまで混ぜる。



Step 2 ステップ2

卵を4〜5回に分けて加え、しっかり混ぜる。
(もし途中で分離してきたら、アーモンドパウダーを少し加える)
※卵が冷たいと、バターが固まり分離してしまう



Step 3 ステップ3

アーモンドパウダーを加えて混ぜる。
次に薄力粉とベーキングパウダーを合わせたものに加え、ゴムべらでしっかり混ぜる。



Step 4 ステップ4

キャラウェイシードを加えて混ぜる。



Step 5 ステップ5

準備した型に流して平らにならし、170℃のオーブンで約45分焼く。
竹串で真ん中をさして生地がついてこなければ焼き上がり。型から出して冷ます。



アイシングを作りデコレーションする

Step 6 ステップ6

粉砂糖にジンを加えて混ぜる。
もし固ければ少しずつジンを足し、柔らかくなりすぎたら粉砂糖を足す。
垂らした跡が少しずつ消えていくくらいが目安。



Step 7 ステップ7

冷めたケーキに流し広げ、表面が乾く前にキャラウェイシードを散らす。



食べごろと保存方法

密閉容器に入れ冷暗所で保存し、1週間を目安にお召し上がりください。