

～クリスマス飾る チェコのペルニーク～より

## ペルニーク

レシピ監修 エコール 辻東京 中濱尚美 先生



チェコのクリスマスに欠かせない伝統的な郷土菓子、ペルニーク。  
シナモンやクローブなど何種類ものスパイスを使って焼く、独特な味わいのクッキー。  
オリジナルの絵柄のアイシングで、クリスマスを盛り上げて！

### 材料 ～ 6cmのクッキー型 約20個分 ～

#### <クッキー生地>

ショートニング	25g	無塩バター
はちみつ	50g	
粉砂糖	125g	グラニュー糖
全卵	2個	M玉
薄力粉	325g	
ココアパウダー	8g	
重曹	4g	
フェネルパウダー	0.5g	
オールスパイス	0.5g	
シナモンパウダー	0.5g	
グローブパウダー	0.5g	
アニスパウダー	1g	

#### <アイシング(硬め)>

粉砂糖	250g
卵白	40～50g
レモン汁	5ml
食用色粉	適量

<アイシング (やわらかめ) >

粉砂糖	250g
卵白	120~150g
レモン汁	5ml
食用色粉	適量

作り方

Prepare  
準備

- 薄力粉、重曹、ココアパウダー、香辛料を合わせてふるっておく
- オーブンを170℃に温めておく
- 粉砂糖をふるっておく(クッキー、アイシング用両方)

生地を作る

Step 1  
ステップ1

常温にもどしたショートニングにはちみつを加え、泡だて器で混ぜ、半量の粉砂糖を加える。



Step 2  
ステップ2

全卵を4回に分けて加える。途中で半量残っている粉砂糖を加え混ぜる。



Step 3  
ステップ3

粉類とスパイスを加え混ぜ合わせる。



Step 4  
ステップ4

粉気がなくなったら、乾燥しないようにビニールなどに包み、冷蔵庫で30分以上休ませる。



Step 5  
ステップ5

麺棒で生地を厚さ約4mmに伸ばし、好みの型で抜く。  
(残った生地はまとめて、使用可能)



## Step 6 ステップ6

オーブンペーパーを敷いたプレートにのせ、竹串で糸を通す穴を開ける。  
170℃のオーブンで約15分焼く。



## アイシング

## Step 7 ステップ7

粉砂糖に卵白を加えて泡立て、アイシングを作る。卵白の量はかたさによって調節する。  
レモン汁を加える。

## Step 8 ステップ8

使用する色の色粉を加え、混ぜる。



## Step 9 ステップ9

クッキーにアイシングを使用して絵や文字を加える。  
縁取り・文字には硬いアイシング、全面に付ける場合はやわらかいものを使用する。



## 食べごろと保存方法

次の日が食べごろです。冷暗所で保存して下さい。