

～グリム童話のお菓子の家～より

## レープクーヘンのお菓子の家

レシピ監修 エコール 辻 東京 喜多村 貴光先生



ドイツのクリスマスに欠かせない焼き菓子「レープクーヘン」は、はちみつとスパイスたっぷり！  
子供達の夢があふれる「お菓子の家（ヘクセンハウス）」を、ドイツ流にレープクーヘンで作るレシピです。

### 材料 ～ ヘクセンハウス 一軒分 (土台20×20cm) ～

#### <レープクーヘン>

ハチミツ	250g	
グラニュー糖	150g	
小麦粉	300g	
アーモンドパウダー	100g	
ココアパウダー	10g	
レープクーヘン用スパイス	10g	シナモン 5g、クローブ 1g、ナツメグ 1g、 カルダモン 1g、オールスパイス 1g、 ジンジャー 1g すべてパウダーを使用
ベーキングパウダー	大さじ 1 杯 (約 9g)	
オレンジマーマレード	50g	

#### <アイシング>

粉砂糖	400g
卵白	70g

#### <グリューワイン>

赤ワイン	200ml	
グラニュー糖	25g	
スパイス	適量	シナモン 1 本、クローブ 3 粒、スターアニス 1 個
フルーツ	適量	レモンスライス 1 枚、オレンジスライス 2 枚

# 作り方

## Prepare 準備

■ ヘクセンハウスの型紙を作っておく。厚紙使用。

土台 20×20cm

家 (壁 幅 13× 高さ 9cm・・・2 枚)

(正面・裏 幅 11× 高さ 15cm・・・2 枚)

(屋根 幅 14×11cm・・・2 枚)

煙突

■ 薄力粉、アーモンドパウダー、ココアパウダー、レープクーヘン用スパイス、ベーキングパウダーを混ぜ合わせてふるっておく。

## レープクーヘン

### Step 1 ステップ 1

鍋にハチミツとグラニュー糖を入れ、火にかけて混ぜながら約 80℃まで温めてグラニュー糖を溶かす。



### Step 2 ステップ 2

火を止めて、マーマレードを加え混ぜて溶かしてから約 50℃まで冷ます (少し濃度のついた状態)。



### Step 3 ステップ 3

ボウルに粉類、スパイスをすべて入れて混ぜ合わせたものに冷ました**ステップ 1**のシロップを加える。



### Step 4 ステップ 4

カードで切り混ぜてシロップが全体になじんだら、生地をこねて一つにまとめる。こねあがった生地はラップで包んで冷蔵庫で約 1 時間休ませる。



### Step 5 ステップ 5

休ませた生地をめん棒で 3mm 厚にのばしてから、型紙をあてて生地を切り取る。

※カットするので、まな板の上でのばす。

※余った生地はまとめてのばし直して使用。



### Step 6 ステップ 6

生地を変形させないように注意しながらオープンペーパーをしいたプレートに並べて 180℃で 15 分～20 分焼成する。

焼きあがれば平らな板にうつして常温まで冷ます。

※大きい部品は 20 分、小さい部品は 15 分くらい。

一度にオープンに入れる量によっても時間が変わります。



## グレーテルのかまど 番組特製レシピ

### Step 7 ステップ 7

アイシングで接着しながら家を組み立てる。  
※カップやボウルで支えると組み立てやすい。



### Step 8 ステップ 8

アイシングを雪が積もったように絞り、型抜きやチョコスプレー、アラザン、ざらめ糖で飾りつける。



## アイシング

### Step 1 ステップ 1

ボウルに粉砂糖と卵白を入れて均一になるまで混ぜ合わせる。



### Step 2 ステップ 2

ハンドミキサーを使用して、角が立つまでしっかりと空気を含ませる。  
※接着用はやや固めで使用。



### Step 3 ステップ 3

接着用に使った残りに、液体の食用色素を加えて色付きのアイシングを作る。  
好みで何色が用意する。



## グリューワイン

### Step 1 ステップ 1

鍋にワイン、グラニュー糖、スパイス、フルーツをいれて火にかけて沸騰させる。  
※香りをしっかり移したければラップをして5分くらいおいておく。

### Step 2 ステップ 2

茶こしでこしながらカップに注ぐ。

## 食べごろと保存方法

生地は焼きあがってさめれば食べられます。

保存は常温で約4週間。飾ってから食べる場合は湿度の高い場所は避けて、ケースに入れたり、ラッピングしたりして衛生的に保ってください。