

子どもと一緒に作る

## 「おやつ編」

### ドイツのクリスマスクッキー 『バニラキプフェル』



#### ●ポイント

バニラキプフェル

はドイツやオーストリアなどの国では伝統的なクリスマスのクッキーで、バニラの甘い香りや、ほろほろとくずれやすい食感が楽しめます。ちなみに「キプフェル」は、ドイツ語で三日月を意味する言葉です。

(指導／江上料理学院副院長・江上佳奈美)



#### ●バニラキプフェル

##### 《材料》

小麦粉 100g  
アーモンドプードル(アーモンドパウダー) 40g  
無塩バター 80g  
粉砂糖 40g  
卵 小さじ2杯  
バニラエッセンス 少々  
粉砂糖(飾り用)

##### 《作り方》

- ①バターを室温に戻し、やわらかくなったら泡立器で、するように混ぜ、そこに粉砂糖を加えて十分にすり混ぜる。
- ②①に卵を少しずつ加え、さくつきりと混ぜながら、バニラエッセンスも入れる。
- ③小麦粉、アーモンドプードルを一緒にふるう。
- ④②の中に③の粉を入れて混ぜ、

棒状にのばし、1個6～7gのサイズに切る。

- ⑤④を三日月型に形成し、天板にオーブンシートを敷き、均等に並べる。
- ⑥あらかじめ160℃に予熱したオーブンで、軽きつね色になり、割れ目ができるまで20分ほど焼く。
- ⑦冷めたら、上から粉砂糖をたっぷり振りかける。