

Orange・Kuchen
(オレンジ・クーヘン)

無塩バター	100g	小麦粉	180g
砂糖	150g	ベーキングパウダー	ティースプーン1杯
卵	2個		
卵黄	1個	仕上げ用	
オレンジ皮	1個	オレンジピール	小切り 適宜
オレンジ果汁	1/2個	粉砂糖	
オレンジキュラソー	適宜		

<準備>

*粉、砂糖ともにふるっておく

*型の内側にバターを塗り、粉をはたいておく、もしくは敷紙を敷いておく

<作り方>

- ① 室温にしたバターをボウルにいれ泡立て器でなめらかにかき混ぜる
- ② 砂糖を3回に分けてすり混ぜ、卵を加える
- ③ オレンジ皮をすりおろし加え、果汁とキュラソーを混ぜる
- ④ 分離しているようであれば粉の1/4程度を先にホイッパーで混ぜ合わせ、分離を止めてから残りの粉をゴムヘラで混ぜ合わす
- ⑤ 紙を敷いた型に詰め、オレンジピールの小切りをのせ、粉糖を振りかける
- ⑥ 170度のオーブンで15分～18分程度かけ焼き上げる