

## ツヴィーベルクーヘン

合計加熱調理時間 約38分

[1人分：328kcal／食塩相当量：1.3g]

ランチにも、おやつにも、おつまみにも！

サワークリームと卵のフィリングが爽やかなドイツのタマネギケーキ。



## 分量

6人分 [1人分1切れ]  
(直径22cmのタルト型 1個分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	40%	15分	180℃	—
2	コンビ	40%	23分	180℃	—

## 材料 (6人分 [1人分1切れ])

## &lt;材料a&gt;

新タマネギ (薄切り)	400g
ベーコン (粗みじん切り)	70g
無塩バター (常温に戻す)	10g
キャラウェイシード	小さじ1
塩	3g
こしょう	少々
サワークリーム (常温に戻す)	150g
卵 (常温に戻す)	80g

## &lt;材料b&gt;

薄力粉	75g
強力粉	75g
ドライイースト	3g
牛乳	50g
水	50g
砂糖	5g
塩	3g
無塩バター	20g
サラダ油	適量

\*掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 作り方

- 65mmのホテルパン1枚に<材料a>を入れて混ぜ合わせて【設定1】で予熱後、加熱する。
- プラストチャーで粗熱を取る。
- ボールにサワークリーム、卵を入れて混ぜ、2を加えて混ぜ合わせる。
- 別のボールに<材料b>を入れ、滑らかになるまでこね、無塩バターを加えてツヤが出るまでしっかりこねる。
- 4を丸くまとめ、ボールにラップをして30～40分程発酵させる。
- タルト型に薄くサラダ油を塗り、5を伸ばして敷き詰め、フォークで生地に穴を開ける。
- 6に3を流し込み、20mmのホテルパン1枚にのせて【設定2】で予熱後、加熱する。
- 粗熱を取ってプラストチャーで冷やす。



調理ポイント ◆焼き色は【設定2】の加熱時間で調節すること。