



アウトドアでバームクーヘン（4～8人分）

材料	木の棒	
	アルミホイル	
	くっつかないアルミホイル	
	ホットケーキミックス	300 g
	砂糖	75 g
	アーモンドプードル	70 g
	全卵	4個
	牛乳	110～130cc(卵のサイズで調整)
	無塩バター（湯煎で溶かす）	100 g

1. 棒にアルミホイルを全体に巻く。生地を塗る大きさにくっつかないアルミホイルを巻く。
2. 大きいボウル(鍋)にホットケーキミックス・砂糖・アーモンドプードルを入れ、ヘラでよく混ぜる。
3. 卵と牛乳を入れ、さっくり混ぜ、溶かしバターを半分混ぜ、さらに残りのバターも混ぜる。
4. ボウルの上で棒に生地を塗りつけていく。
5. 炭火の上で回しながら焼き目が付く程度に焼いていく。
6. 再び、生地を塗り焼いていく。この作業を何回も繰り返す。生地が垂れそうになるので棒を縦に傾けたり、回す。

※火で生地がゆるくなるので、少し硬めの生地で問題ありません。

※COOKPADから引用しています。