



華やかな見た目を持ち寄りパーティにもぴったりの一品  
**フルーツとナッツのパウンドケーキ**

対応製品名 : スマートパワーハンドミキサー

使用部品 : ビーター

調理時間 : 90分

**材料**

(9cm×24cm×8cmのパウンド型1台分)

無塩バター	75g (室温に戻しておく)
ブラウンシュガー	50g
上白糖	20g
はちみつ	大さじ1
アーモンドパウダー	45g
卵	2個
ドライフルーツのラム酒漬け	100g
好みのナッツ類	50g
ブランデー	適量
アプリコットジャム	大さじ4~5
水	適量
飾り用ドライフルーツ&ナッツ	適量

**A**

薄力粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ1/2

**B**

シナモンパウダー、ジンジャーパウダー	各小さじ1/2
ナツメグ、クローブ	各小さじ1/8

**作り方**

**下準備**

- ・型はバターを薄く塗り、強力粉をふりかけて余分な粉ははらっておく(共に分量外)。
- ・ドライフルーツは刻んであるものはそのまま使い、大きいものは刻んで合わせておく。
- ・Aの粉類とBのスパイス類は合わせてふるっておく。アーモンドパウダーも同様にふるう。

1. ボウルに卵、はちみつを加えて混ぜ合わせておく。室温に戻したバターと砂糖類を加え、ハンドミキサーで白っぽくなるまでしっかり混ぜ合わせる。
2. 白っぽく混ぜ合わせたら、アーモンドパウダーを加えてさらにハンドミキサーでしっかり混ぜ合わせ、卵液を4~5回に分けて加え、その都度よく空気を含ませるように混ぜ合わせる。
3. ふるった粉類を加え、ゴムべらで粉っぽさがなくなるまでさっくりと混ぜ合わせたら、ドライフルーツを加えてムラなく合わせる。生地を絞り袋(口金をセットしていないもの)に入れて型に絞り出し、型をトントンと作業台に落として表面を平らにする。
4. 160℃のオーブンで約50分焼く。焼き上がったならオーブンから出してすぐにケーキの表面に刷毛でブランデーを染み込ませるように塗る。その後あら熱をとってから、型からはずす。
5. ケーキが冷めたらアプリコットジャム、水少量を小鍋に入れて煮立てる。ケーキの表面にさっと塗り、その上からドライフルーツ&ナッツをのせてさらにその上からアプリコットジャムを塗って出来上がり。

**調理ポイント**

9cm×18cm×8cmのパウンド型で2台分焼きたい場合には、上白糖45g、はちみつ大さじ1.5、卵3個、薄力粉200g、ベーキングパウダー、シナモン、ジンジャーパウダー各小さじ2/3にし、それ以外の材料は倍量にしてください。