



## みんなで作ろう！ドイツの料理

### ～ドイツ風パンケーキ～

ドイツの子供たちが好きな昔からある軽食、おやつです。材料も作り方もシンプルで、家庭で簡単に作れます。好みによって様々なトッピングをのせることができます。最もよく食べられるトッピングはりんご（＋シナモン）、さとう、シナモン、ジャムです。

#### <材料（5枚分）>

所要時間約 20～30 分

##### 【パンケーキ】

- ・小麦粉 200グラム
- ・卵 2個
- ・牛乳 300ミリリットル
- ・塩 少々
- ・サラダ油 適量

##### 【トッピング（お好みで）】

- ・砂糖（グラニュー糖又は粉砂糖）
- ・シナモンパウダー
- ・りんご（5人で1個ぐらい）
- ・ジャム（いちご、ラズベリー、ブルーベリーなど）
- ・はちみつ



#### <作り方>

- ①牛乳と卵を混ぜ、そこに小麦粉、塩を加えてさっくり混ぜる。
- ②フライパンにサラダ油を少量入れ（フライパン全体に油が薄く広がるくらい。揚げる程でもありませんが、少なすぎるとぱさぱさになります）、上記①を両面焼く。
- ③焼きあがった上記②に、お好みでトッピングをする（生地の中には砂糖が入っていませんので、トッピングで甘いものを準備していただくとよいかもしれません）。