

シュトーレン風パウンドケーキ



材料：パウンド型 1台分

カリフォルニアプルーン	50g	オレンジピール	50g
ドレンチェリー（赤と緑）	各 20g	ラム酒	適量
薄力粉	90g	アーモンドプードル	30g
ベーキングパウダー	4g	シナモンパウダー	小さじ 1/2
バター（無塩）	110g	砂糖	80g
粉砂糖	適量	塩	ひとつまみ
卵	2 個		

クリスマスが待ち遠しくなる「シュトーレン」。伝統の味をもっと身近に！パウンドケーキのレシピを活用した、フィリングの準備や発酵の手間を省いた手軽なアレンジになっています。

プ活 はじめよう。

このレシピの詳しい調理方法や
プルーンを使った他のレシピはこちら

