



バームブラック

～バームブラックとは～

アイランドでハロウィーンの際に食べられる、伝統的なフルーツケーキです。ハロウィーンには、占いや予言が行われることから、バームブラックの中にもさまざまな物が入れ、運勢を占います。例えば、指輪が当たったら結婚できる、コインはお金が入ってくる、布の端切れは貧乏になる、などです。当日は、指輪とコインを入れました。

【材料】

小麦粉・・・・・・・・・・	225g	黒砂糖・・・・・・・・・・	125g
ベーキングパウダー・小	さじ 2	卵（大）・・・・・・・・・・	1 個
レーズン・・・・・・・・・・	375g	ミックススパイス・小	さじ 1/2
紅茶・・・・・・・・・・	250ml	バター・・・・・・・・・・	適量

【作り方】

- ① 前日に、レーズンをボウルに入れ、紅茶に一晩浸す。



- ② オーブンを 170 度に予熱する。パウンドケーキの型にクッキングシートを敷く。



- ③ 小麦粉、黒砂糖、ミックススパイス、ベーキングパウダーを大きなボウルに入れ、混ぜる。



- ④ 卵を加えて、混ぜる。レーズンを浸した時の紅茶の残りとお水大さじ2を加えて混ぜる。

- ⑤ ④にレーズンと運勢を占うもの（指輪など）を加えて混ぜ、パウンドケーキの型に流し入れる。



- ⑥ オーブンの上段に入れて、30分焼く。

- ⑦ その後、アルミホイルでケーキ型を包み、さらに30分焼く。



- ⑧ スライスして、バターを塗る。
ぜひ、紅茶と一緒に食べてみてください！

