



バームブラック

～バームブラックとは～

アイルランドでハロウィーンの時に食べられる、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！

