

Apple & Rhubarb Crumble

りんごとダイオウのデザート



か　ひと　たばた　みつえ
書いた人：田畑サンドーム光恵

ダイオウ



「ダイオウ」は英語では「Rhubarb (ルバ
ブ) 」と言います。日本ではあまり見ません。
でも外国では、よくジャムやデザートに使われ
ます。少し日本の「フキ」という野菜に似てい
ます。今日は、りんごとダイオウのデザートを
紹介します。もし「ダイオウ」がなかった
ら、りんごだけで作ってもおいしいですよ。

ざいりょう

材料：

ダイオウ (425 g) - 2 cmに切ってください。

みどりのりんご (3つ) - うすく切ってください。

砂糖 (大きなスプーンに2杯)

小麦粉 (1カップ)

ベーキングパウダー (小さなスプーンに1杯)

コーンフレーク (少々)

砂糖 (2/3 [3分の2]カップ)

バター (80 g) - 冷たいまま、小さく切ってください。

アイスクリームか生クリーム (好きなだけ)

1. オーブンを 180度にあたためます。

2. オーブンに入れるお皿にバターか油をぬってください。

3. そのお皿に、ダイオウとりんごと砂糖（大きなスプーンに2杯）を入れて、かるく混ぜてください。

さとう



ダイオウ



みどりのりんご



砂糖とダイオウとみどりのりんごを入れたお皿をオーブンに入れて、
30分料理します。30分後にまだダイオウとりんごがかたかったら、
柔らかくなるまで料理します。

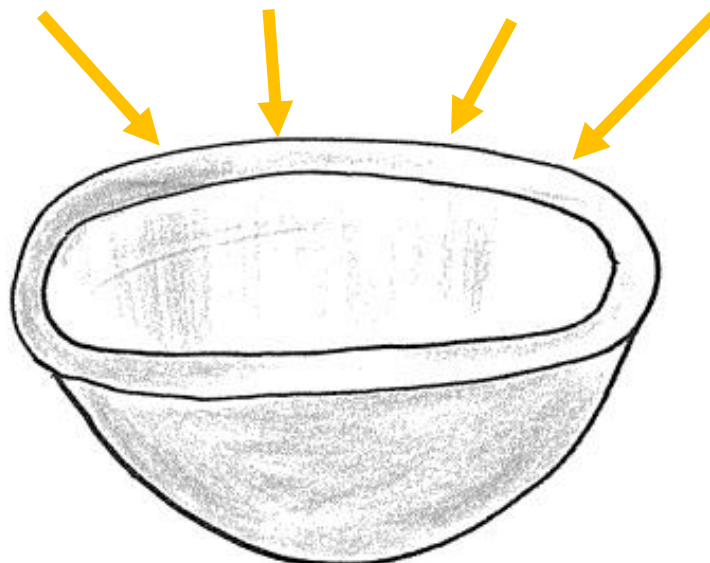
4. 砂糖とダイオウとみどりのりんごをオーブンで料理している間に、クランブルを作ります。

大きなボールを用意してください。

ボールに、砂糖（2/3カップ）と小麦粉とベーキングパウダーとコーンフレークを入れて、よく混ぜます。次にバターを入れます。そして、全部をよく混ぜます。パン粉のようになるまで混ぜてください。



砂糖 小麦粉 コーンフレーク バター



5. オーブンで料理したダイオウとりんごの上に、4で作ったクランブルをのせます。そして、またオーブンで30分料理してください。

6. 食べる時は、アイスクリームや生クリームをつけるともっとおいしくなりますよ。

