

パン BREADS

即席パン QUICK BREADS

フルーツ・ブレッド	FRUIT BREAD	85
バナナ・ナッツ・ブレッド	BANANA-NUT BREAD	85
オレンジ・ナッツ・ブレッド	ORANGE-NUT BREAD	86
オレンジ・ナッツ・ローフ	ORANGE-NUT LOAF	86
バナナ・ナッツ・ローフ	BANANA-NUT LOAF	87
ホワイト・ナッツ・ローフ	WHITE NUT LOAF	87
エイプリコット・ナッツ・ローフ	APRICOT-NUT LOAF	87
デイツ・ナッツ・ローフ	DATE-NUT LOAF	87
プルーン・ナッツ・ローフ	PRUNE-NUT LOAF	87
デイツ・アンド・ナッツ・ローフ	DATE AND NUT LOAF	87

ビスケット BISCUITS

ビスケット・スプリーム	BISCUITS SUPREME	89
バタースコッチ・ビスケット	BUTTERSCOTCH BISCUITS	89
チーズ・ビスケット	CHEESE BISCUITS	90
ジェリー・トライアングル	JELLY TRIANGLES	90
オレンジ・ビスケット	ORANGE BISCUITS	90
パースリィ・ビスケット	PARSLEY BISCUITS	91
ピン・ウィール・ビスケット	PIN-WHEEL BISCUITS	91
オレンジ・ビスケット・スプリーム	ORANGE BISCUITS SUPREME	92

コーヒーケーキ COFFEECAKES

コーヒーケーキ	COFFEECAKE	92
シナモン・コーヒーケーキ	CINNAMON COFFEECAKE	93
ホリディ・コーヒーケーキ	HOLIDAY COFFEECAKE	93
マーマレード・コーヒーケーキ	MARMALADE COFFEECAKE	93
オレンジ・コーヒーケーキ	ORANGE COFFEECAKE	94
パイナップル・コーヒーケーキ	PINEAPPLE COFFEECAKE	94
クイック・アップル・ケーキ	QUICK APPLE CAKE	94
スト라우セル・フィールド・コーヒーケーキ	STREUSEL-FILLED COFFEECAKE	95
ココア・リップル・リング	COCOA RIPPLE RING	95
カーボーイ・コーヒーケーキ	COWBOY COFFEECAKE	96
クラム・ケーキ	CRUMB CAKE	96

カフェー・クチン	KAFFEE KUTCHEN	97
----------	----------------	----

ドーナッツ DOUGHNUTS

ベスト・ドーナッツ	BEST DOUGHNUTS	97
ベスト・ケーキ・ドーナッツ	BEST CAKE DOUGHNUTS	98
レイズド・ドーナッツ	RAISED DOUGHNUTS	98
シュガー・ドーナッツ	SUGAR DOUGHNUTS	99
ナッツ・アンド・シュガー・コウティッド・ドーナッツ	NUTS AND SUGAR COATED DOUGHNUTS	99
グレイズ・ドーナッツ	GLAZE DOUGHNUTS	99
シュガー・グレイズ	SUGAR GLAZE	99
オレンジ・グレイズ	ORANGE GLAZE	100
レモン・グレイズ	LEMON GLAZE	100
チョコレート・グレイズ	CHOCOLATE GLAZE	100

ダンプリング DUMPLINGS

ダンプリング	DUMPLINGS	101
エッグ・ダンプリング	EGG DUMPLINGS	101
フラフィー・ダンプリング	FLUFFY DUMPLINGS	102

フリッター FRITTERS

フリッター	FRITTERS	102
コーン・フリッター	CORN FRITTERS	103
アップル・アンド・バナナ・フリッター	APPLE AND BANANA FRITTERS	103
フレンチ・フライド・フリッター	FRENCH FRIED FRITTERS	103
チキン・ミート・アンド・フィッシュ・ウイズ・バター	CHICKEN, MEAT AND FISH WITH BATTER	103
フレンチ・フライド・ブレッド	FRENCH FRIED BREAD	103
フレンチ・フリッター	FRENCH FRITTERS (CREOLE BEIGNETS)	104

マッフィン MUFFINS

フレンチ・ブレックファースト・パフ	FRENCH BREAKFAST PUFFS	104
マッフィン	MUFFINS	105
ティ・マッフィン	TEA MUFFINS	105
ホリディ・マッフィン	HOLIDAY MUFFINS	106
オレンジ・マーマレード・マッフィン	ORANGE-MARMALADE MUFFINS	106
ピーナッツ・バター・マッフィン	PEANUT-BUTTER MUFFINS	106
アップル・マッフィン	APPLE MUFFINS	107
コーヒーケーキ・マッフィン	COFFEECAKE MUFFINS	107

パイナップル・マッフィン	PINEAPPLE MUFFINS.....	108
--------------	------------------------	-----

パンケーキ PANCAKES

アップル・パンケーキ	APPLE PANCAKES.....	108
アップル・パンケーキ・ロール・アップ	APPLE PANCAKE ROLL-UPS.....	109
エッグ・パンケーキ	EGG PANCAKES.....	109
フェボリット・グリッドル・ケーキ	FAVORITE GRIDDLE CAKES.....	110
アップル・グリッドル・ケーキ	APPLE GRIDDLE CAKES.....	110
ベーコン・グリッドル・ケーキ	BACON GRIDDLE CAKES.....	110
ハム・グリッドル・ケーキ	HAM GRIDDLE CAKES.....	111
パイナップル・グリッドル・ケーキ	PINEAPPLE GRIDDLE CAKES.....	111
フレンチ・パンケーキ	FRENCH PANCAKES.....	111
ゴールデン・パンケーキ	GOLDEN PANCAKES.....	112
ハット・ケーキ	HOT CAKES.....	112

パンケーキとワッフルにかけるもの

SYRUP FOR PANCAKES AND WAFFLES

バター・シロップ	BUTTER SYRUP.....	113
メープル・バター・シロップ	MAPLE BUTTER SYRUP.....	113
スパイス・バター・シロップ	SPICED BUTTER SYRUP.....	113
オレンジ・ハネー・バター	ORANGE-HONEY BUTTER.....	113

パッポヴァー POPOVERS

パッポヴァー	POPOVERS.....	114
--------	---------------	-----

スィーディッシュ・テンボール・ケイス SWEDISH TIMBALE CASES

スィーディッシュ・テンボール・ケイス	SWEDISH TIMBALE CASES.....	114
テンボール・ケイス・アンド・ロゼット	TIMBALE CASES AND ROSETTES.....	115

ワッフル WAFFLES

エブリディ・ワッフル	EVERYDAY WAFFLES.....	115
バターミルク・ワッフル	BUTTERMILK WAFFLES.....	116
チーズ・ワッフル	CHEESE WAFFLES.....	116
ハム・ワッフル	HAM WAFFLES.....	116
デザート・ワッフル	DESSERT WAFFLES.....	116
チョコレート・チップ・ワッフル	CHOCOLATE-CHIP WAFFLES.....	117
チョコレート・デザート・ワッフル	CHOCOLATE DESSERT WAFFLES.....	117
オレンジ・フェイリー・ワッフル	ORANGE FAIRY WAFFLES.....	117

イースト・パン YEAST BREADS

パーフェクト・ホワイト・ブレッド	PERFECT WHITE BREAD	117
ホリディ・フルーツ・ブレッド	HOLIDAY FRUIT BREAD	118
レイズン・ナッツ・ブレッド	RAISIN NUT BREAD	118
オールド・ファッション・ライ・ブレッド	OLD FASHION RYE BREAD	119

コーヒーケーキ COFFEECAKES

コーヒー・スワール	COFFEE SWIRL	119
ダッチ・アップル・ケーキ	DUTCH APPLE CAKE	120
イングリッシュ・ティ・リング	ENGLISH TEA RING	121
ゴールデン・クラウン・リング・ロール	GOLDEN-CROWN RING ROLL	122

ロール ROLLS

サジェスション・フォー・メイキング・リフリヂレイター・ロール	SUGGESTIONS FOR MAKING REFRIGERATOR ROLLS	122
ハット・ロール	HOT ROLLS	126
バター・ホーン	BUTTER HORNS	126
キャラメル・ロール	CARAMEL ROLLS	127
シナモン・ロール	CINNAMON ROLLS	127
シナモン・サークル	CINNAMON CIRCLES	128
パイナップル・パン	PINEAPPLE BUNS	129
パイナップル・フィリング	PINEAPPLE FILLING	129
プルーン・フィリング	PRUNE FILLING	130
オレンジ・ボーナット	ORANGE BOWKNOTS	130

トースト TOAST

シナモン・トースト	CINNAMON TOAST	131
フレンチ・トースト	FRENCH TOAST	131
メルバ・トースト	MELBA TOAST	131
オレンジ・トースト	ORANGE TOAST	131

クルトン CROUTONS

シーザー・クルトン	CAESAR CROUTONS	132
クルトン	CROUTONS	132
チーゼット・キューブ	CHEESETTE CUBES	132

フルーツ・ブレッド FRUIT BREAD



フルーツ・ブレッドとホワイト・ナッツ・ローフ

ふるった粉	……	カップ 2
ふくらし粉	……	小匙 3
塩	……	小匙 1/4
砂糖	……	カップ 3/4
切った砂糖漬 オレンジの皮	……	カップ 1/4
干しぶどう	……	カップ 1/4
切った砂糖漬 レモンの皮	……	大匙 2
砂糖漬チェリー	……	大匙 2
刻んだくるみ	……	カップ 1/2
泡立てた卵	……	2 個
ミルク	……	カップ 1
サラダ油または 溶かしたバター	……	大匙 3

作 り 方

- 粉、ふくらし粉、塩、砂糖を一緒にふるう、これにオレンジの皮、干しぶどう、レモンの皮、チェリー、くるみを入れてまぜる。
- 泡立てた卵、ミルク、サラダ油を一緒にまぜて前のものに加え、まぜすぎないように少しまぜる。
- 油紙をパン焼鍋に敷き、その中にまぜたものを入れ、30分間そのままにしておく。
- 30分後に177度C（350度F）のオーブンで1時間焼く。
- くしをさしてみて何もつかなければ出来上り。

バナナ・ナッツ・ブレッド BANANA-NUT BREAD

作 り 方

砂糖	……	カップ 1
バター	……	大匙 2
卵	……	1 個
ミルク	……	カップ 3/4
つぶしたバナナ	……	カップ 1
ふるった粉	……	カップ 3
ふくらし粉	……	小匙 3 1/2
塩	……	小匙 1
刻んだくるみ	……	カップ 3/4

- 砂糖、バター、卵を一緒にしてクリーム状になるまでまぜる。これにミルクとつぶしたバナナを加えて更によくまぜる。
- 粉、ふくらし粉、塩を一緒にふるい、前のものに少しずつまぜながら入れる。
- 刻んだくるみを加えてまぜる。
- 油をひいたパン焼鍋に入れ、20分間そのままおいておく。20分後に177度C（350度F）のオーブンで1時間10分位焼く。
- 爪楊子を突きさし、先に何もつかなければ焼けている。
- パンの上部の割れ目はバナナ・ブレッドの特徴である。

オレンジ・ナッツ・ブレッド ORANGE-NUT BREAD

作 り 方

ふるった粉	カップ 2 ¼
ふくらし粉	小匙 2 ¼
重 曹	小匙 ¼
塩	小匙 ¼
砂 糖	カップ ¾
刻んだくるみ	カップ ¾
サラダ油または溶かしたバター	大匙 2
泡立てた卵	1 個
オレンジジュース	カップ ¾
おろしたオレンジの皮	大匙 1

- 粉、ふくらし粉、重曹、塩、砂糖を一緒にふるう。
- くるみ、サラダ油、卵、オレンジジュース、オレンジの皮を一緒にし、粉のまぜたものに加えて少しまぜる。
- ぶつぶつになったものをパン焼鍋に入れて177度C (350度F)のオーブンで55分間焼く。
- 初めの20分間はもう1つの焼鍋を上からかぶせてパンの上部が割れないようにすること。

オレンジ・ナッツ・ローフ ORANGE-NUT LOAF

作 り 方

砂 糖	カップ ¾
バター	大匙 2
卵	1 個
ミルク	カップ ¾
オレンジジュース	カップ ¾
オレンジの皮	小匙 4
ふるった粉	カップ 3
ふくらし粉	小匙 3 ½
塩	小匙 1
刻んだくるみ	カップ ¾

- 砂糖、バター、卵を一緒によくまぜる。これにミルク、オレンジジュース、オレンジの皮を入れてよくまぜる。
- 粉、ふくらし粉、塩を一緒にふるって前のものに加えてまぜる。最後に刻んだくるみを入れてまぜる。
- 油をひいた22×12×7センチの焼鍋に流しこんで、20分位そのままおいておく。
- 177度C (350度F)のオーブンで70分間位焼く。
- 中央部に串をさしこんで焼けているかどうか調べる。

バナナ・ナッツ・ローフ
BANANA-NUT LOAF

- オレンジ・ナッツ・ローフ (86ページ) と同じ。
- 但しカップ $\frac{3}{4}$ の砂糖の代りにカップ 1 の砂糖を使う。
- オレンジジュースとオレンジの皮の代りにつぶしたバナナカップ 1 を入れる。

ホワイト・ナッツ・ローフ
WHITE-NUT LOAF

- オレンジ・ナッツ・ローフ (86ページ) と同じ。
- 但しオレンジジュースとオレンジの皮を入れない。
- ミルクカップ $\frac{3}{4}$ の代りにカップ $1\frac{1}{2}$ を入れる。

エィプリコット・ナッツ・ローフ
APRICOT-NUT LOAF

- オレンジ・ナッツ・ローフ (86ページ) と同じ。
- 但し砂糖カップ $\frac{3}{4}$ の代りにカップ 1 を入れる。
- 刻んだ干しあんずをカップ 1 入れる。

デイツ・ナッツ・ローフ
DATE-NUT LOAF

- オレンジ・ナッツ・ローフ (86ページ) と同じ。
- 但しオレンジジュースとオレンジの皮を入れない、砂糖の代りに赤砂糖カップ $\frac{3}{4}$ 、ミルクカップ $\frac{3}{4}$ の代りにカップ $1\frac{1}{2}$ 、それにデイツ (なつめやしの実) カップ $\frac{3}{4}$ を入れて天火で約80分間焼く。

ブルーン・ナッツ・ローフ
PRUNE-NUT LOAF

- オレンジ・ナッツ・ローフ (86ページ) と同じ。
- 但しオレンジジュースとオレンジの皮を入れない。その代りにブルーンジュースをカップ $\frac{3}{4}$ 入れる。○ ミルクカップ $\frac{3}{4}$ の代りにカップ $\frac{3}{4}$ 。
- ブルーンを茹で種を取って刻み汁気を取ったものカップ 1 を加える。

デイツ・アンド・ナッツ・ローフ
DATE AND NUT LOAF

作り方

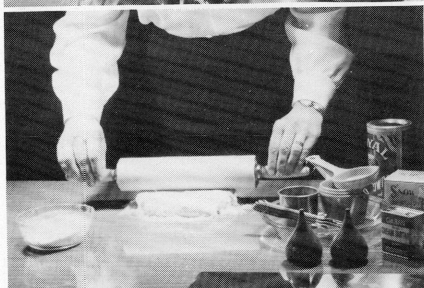
熱湯	……………	カップ $1\frac{1}{2}$
刻んだなつめやしの実	……………	カップ $1\frac{1}{2}$
赤砂糖	……………	カップ $\frac{1}{2}$
バター	……………	大匙 1
卵	……………	1 個
ふるった粉	……………	カップ $2\frac{1}{4}$
重曹	……………	小匙 1
塩	……………	小匙 $\frac{1}{2}$
切ったくるみ	……………	カップ 1

- 刻んだなつめやしの実の上に沸騰している湯を注いで冷えるまでおいておく。赤砂糖、バター、卵を一緒にまぜる。この中に冷えたなつめやしの実とそのつけてあった水を加えてまぜる。
- 粉、重曹、塩を一緒にふるって前のものに加えてよくまぜる。次に切ったくるみを入れてまぜる。これを油をひいた 22×12×7 センチの焼鍋に入れて約20分間そのままおいておく。20分後に177度C (350度F) のオーブンで60～70分間焼く。

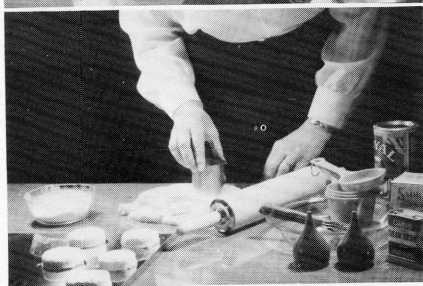
ビスケットの作り方



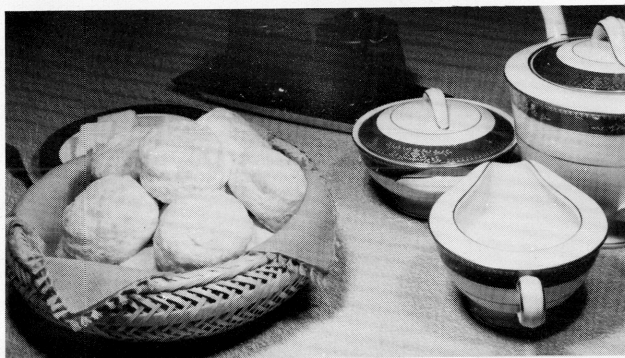
乾いた材料にバターを加えて2本のナイフまたはベイストリーブレンダー（配合機）で切る。（グリーンピースの大きさ位になるまで）



ミルクを加えてボール状にする（この時強く手で握らない様にしないとビスケットはかたくなる）。次にこねたものをのばす。



粉をつけたカッターでできるだけむだなものを作らない様に切る。



きつね色になるまで焼き、すぐに供する。もし食べるまでに時間のある時はそれまで温めておく。バターとジャムを一緒に供する。

ビスケット・スプリーム BISCUITS SUPREME

作 り 方

ふるった粉	カップ 2
塩	小匙 1/2
砂糖	小匙 2
ふくらし粉	小匙 4
酒石英	小匙 1/2
バター	カップ 1/2
ミルク	カップ 3/4

- 粉、塩、砂糖、ふくらし粉、酒石英を一緒にふるう。これにバターを入れ、2本のナイフまたはペイストリーブレンダーで切るようにしてまぜる。そこへ一度にミルクを入れフォークについてまわるようになるまでまぜる。
- これを1.5～2センチ位の厚さにのばし、好みの型で抜きとる（型を使う時は型に粉をつけること）。油をひかない焼鍋に並べ232度C（450度F）のオーブンで10～12分間焼く。

バタースコッチ・ビスケット BUTTERSCOTCH BISCUITS

作 り 方

- ビスケット・スプリームの作り方(89ページ)にしたがってこねたものを作り、それを1センチの厚さにのばす。これに、溶かしたバター、または柔らかいバターをぬって赤砂糖と刻んだくるみをふりかける。これを巻寿司のように巻き、2センチの厚さに切り、油をひいた焼鍋に切った方を下にして並べ232度C（450度F）のオーブンで12～15分間位焼く。

チーズ・ビスケット

CHEESE BISCUITS

作 り 方

- ビスケット・スプリーム(89ページ)の材料でこねたものを作る。
- これを1センチの厚さにのばし、その上にカップ $\frac{1}{2}$ ~1のおろしたチーズをふりかける。
- これを巻寿司のように巻いて1.5センチの厚さに切る。
- 油をひいた焼鍋に切り口を下にして並べ218度C (425度F)のオーブンで15分間焼く。

ジェリー・トライアングル

JELLY TRIANGLES

作 り 方

- ビスケット・スプリームの作り方(89ページ)にしたがってこねたものを作り、1センチの厚さにのばす。
- これを10センチ四方の正方形に切り、その中央にすっぱいジェリーを小匙1ずつのせる。そして次にそれを三角に折り、はしをおさえて、くっつける。
- 油をひかない焼鍋に並べて232度C (450度F)のオーブンで12~15分間焼く。

オレンジ・ビスケット

ORANGE BISCUITS

作 り 方

- ビスケット・スプリームの材料(89ページ)にオレンジの皮(1個分)のおろしたものを加える。
- こねたものを2センチ位の厚さにのばし、好みの型でぬく。角砂糖をオレンジジュースにつけ、十分にジュースをしみこませ、これを型でぬいたものの上に1個ずつのせる。
- 232度C (450度F)のオーブンで12~15分間焼く。

パースリィ・ビスケット

PARSLEY BISCUITS

作 り 方

- ビスケット・スプリーム(89ページ)を作り、1センチ位の厚さにのぼしカップ $\frac{1}{4}$ ～ $\frac{1}{2}$ のみじん切りのパセリをふりかけ、巻寿司のように巻き、1.5センチの厚さに切る。切り口を下にして、バターをひいた焼鍋の上にのせて232度C(450度F)のオーブンで10～12分間焼く。
- 好みによっては濃い熱いミート・ステューを土鍋に入れ、パースリィ・ビスケットを焼かないうちに、その上にのせて焼いてもよい。
(ミート・パイになる)

ピン・ウィール・ビスケット

PIN-WHEEL BISCUITS

作 り 方

- ビスケット・スプリームの作り方(89ページ)にしたがって、こねたものを作り、これを1センチ位の厚さにのぼす。
- これに溶かしたバター、または柔らかいバターをぬり、砂糖カップ $\frac{1}{4}$ と肉桂小匙 $\frac{1}{2}$ のまぜたものをふりかけ巻寿司のように巻き2センチ位の厚さに切る。
- 油をひいた焼鍋に切り口を下にして232度C(450度F)のオーブンで12～15分間焼く。

オレンジ・ビスケット・スプリーム ORANGE BISCUITS SUPREME

作 り 方

バター	カップ ⅓
オレンジジュース	カップ ⅓
砂糖	カップ ⅓
おろしたオレンジの皮	小匙 2
ふるった粉	カップ 2
ふくらし粉	小匙 3
塩	小匙 ⅓
バター	大匙 3～4
ミルク	カップ ¾
砂糖	カップ ⅓
肉桂	小匙 ⅓

- バターカップ ⅓, オレンジジュース, 砂糖, オレンジの皮を一緒に鍋に入れてまぜ煮る。沸騰後2分間煮て9個の油をひいたカップケーキの焼鍋に入れる。
- 粉, ふくらし粉, 塩を一緒にふるう。
- これにバターを加え2本のナイフまたは, ペイストリーブレンダーで切るようにしてまぜる。次にミルクを一度に全部加えフォークでかきまぜる。軽く粉をふったテーブルの上でこれをこね, 1センチの厚さにのばす。それに溶かしたバターを塗ってその上に砂糖カップ ⅓と肉桂小匙 ⅓をふりかけ, それを巻寿司のように巻き3センチ位の厚さに切る。切り口を下にしてオレンジのまざったものの上にのせ 232度C (450度F) のオーブンで20～30分間焼く。

コ ー ヒ ー ケ ー キ COFFEECAKE

作 り 方

砂糖	カップ ¾
バター	カップ ⅓
卵	1 個
ミルク	カップ ⅓
ふるった粉	カップ 1 ⅓
ふくらし粉	小匙 2
塩	小匙 ⅓

- 砂糖, バター, 卵を一緒にしてクリーム状になるまでよくまぜる。
- これにミルクを加えて更によくまぜる。
- 粉, ふくらし粉, 塩を一緒にふるって前のものに加えよくまぜる。油をぬった焼鍋に粉を少しふりかけ (残りの粉はとりのける) まぜたものを流しこむ。
- この上に次の7つのものの中から好きなものを選んでぬるなり, ふりかけるなりする。
- 191度C (375度F) のオーブンで25～35分間焼く。温かいうちに供する。

シナモン・コーヒーケーキ CINNAMON COFFEECAKE

作 り 方

- コーヒーケーキ（92ページ）のこねたものの上に赤砂糖カップ
½と肉桂小匙1½のまぜたものをふりかける。

ホリディ・コーヒーケーキ HOLIDAY COFFEECAKE

作 り 方

- コーヒーケーキ（92ページ）のこねたものの上に砂糖漬の果物
（刻んだもの）カップ⅓と肉桂小匙½，砂糖大匙3のまぜたもの
をふりかける。

マーマレード・コーヒーケーキ MARMALADE COFFEECAKE

作 り 方

赤砂糖	カップ⅓
ふるった粉	カップ⅓
バター	大匙2
クリーム	大匙1
マーマレード	カップ⅓

- 全部の材料を一緒にまぜ，コーヒーケーキ
（92ページ）のまぜたものの上にぬる。
（オーブンで焼くとマーマレードは溶けてケ
ーキの中にしみこんでしまう。）

オレンジ・コーヒーケーキ ORANGE COFFEECAKE

作 り 方

砂糖	カップ 1/2
粉	カップ 1/2
肉桂	小匙 1/2
バター	カップ 1/4
おろしたオレンジの皮	小匙 1 1/2

- コーヒーケーキ(92ページ)のこねたものを作る。
- 但し、この時、ミルクカップ 1/4の代りにオレンジジュースをカップ 1/4とオレンジの皮を少し入れる。
- 焼鍋にこのこねたものを入れ、その上にクラブ・ミクスチャーをふりかけて焼く。
- クラブ・ミクスチャーは左記の材料を全部一緒にまぜて作る。

パイナップル・コーヒーケーキ PINEAPPLE COFFEECAKE

作 り 方

バター	大匙 2
蜂蜜	大匙 2
汁気のない刻んだパイナップル	カップ 1/2

- 全部の材料をよくまぜる。
- コーヒーケーキ (92ページ) のこねたものの上にパイナップルのまぜたものをぬる。

クイック・アップル・ケーキ QUICK APPLE CAKE

作 り 方

- コーヒーケーキ (92ページ) のこねたものの上に切ったりんごをきれいに並べる (りんごを少し、こねたものの中へ入れるようにおさえる)。その上に砂糖大匙 2 と肉桂小匙 1 のまぜたものをふりかける。

ストラウセル・フィールド・コーヒーケーキ

STREUSEL-FILLED COFFEECAKE

作 り 方

赤砂糖	カップ ½
粉	大匙 2
肉 桂	小匙 2
溶かしたバター	大匙 2
刻んだくるみ	カップ ½

- 材料を全部一緒によくまぜる。
- コーヒーケーキ (92ページ) のこねたものの ½ を焼鍋に入れ、前にまぜたものの ½ をふりかけ、次にコーヒーケーキのこねたものの残りを全部入れ、その上にストラウセル・ミックスチャーの残りを全部ふりかける。

ココア・リップル・リング

COCOA RIPPLE RING

作 り 方

バター	カップ ½
砂 糖	カップ ¾
卵	2 個
ふるった粉	カップ 1 ½
塩	小匙 ¼
ふくらし粉	小匙 2
ミルク	カップ ¾
ココア	大匙 2
砂 糖	カップ ¾
切ったくるみ	カップ ½
バター	大匙 3

- バター、砂糖、卵をクリーム状になるまでよくかきまぜる。粉、塩、ふくらし粉を一緒にふるう。クリーム状のものに粉とミルクを交互に入れてまぜる (粉・ミルク・粉・ミルク・粉の順で加える)。
- 油をひいたリング型 (カップ 5～6 杯分の大きさのもの) にこねたものを ½ 入れる。
- ココア、砂糖、くるみを一緒にまぜその半分をこねたものの上にふりかけ、バター半分为所々に置く。
- その上にこねたものの ½ を入れ、残りのココア、砂糖、くるみのまぜたものをふりかけ、残りのバターを所々に置く。
- 次に残りの ½ のこねたものを入れる。
- 177度C (350度F) のオーブンで35分間位焼く、焼き上ってから5分間おいておく。型から取り出して温かいうちに供する。
- リング型の代りに22センチ四方5センチの高さの焼鍋を使ってもよい。

カーボーイ・コーヒーケーキ COWBOY COFFEECAKE

作 り 方

ふるった粉	……	カップ 1 ¼
塩	……	小匙 ¼
赤砂糖	……	カップ 1
バター	……	カップ ½
ふくらし粉	……	小匙 1
重 曹	……	小匙 ¼
肉 桂	……	小匙 ¼
にくづく	……	小匙 ¼
サワーミルク	……	カップ ½
泡立てた卵	……	1 個

- 粉, 塩, 赤砂糖, バターを一緒にして2本のナイフで切るようにしてまぜる。よくまぜたものをカップ ¼ 取り出し, 残りのものにふくらし粉, 重曹, 肉桂, にくづくを入れてよくまぜる。そこへミルクと卵を入れて, なめらかになるまでよくかきまぜる。
- これを油紙を敷いた焼鍋に入れ, 前に残しておいたカップ ¼ を上にふりかける。更に刻んだくるみと肉桂をふりかけてもよい。
- 191度C (375度F) のオーブンで25~30分間焼く。

ク ラ ム ・ ケ ー キ CRUMB CAKE

作 り 方

ふるった粉	……	カップ 1 ½
塩	……	小匙 ½
ふくらし粉	……	小匙 2
バター	……	カップ ½
砂 糖	……	カップ ¾
ミルク	……	カップ ½
ヴァニラエッセンス	……	小匙 ½
泡立てた卵	……	1 個
肉 桂	……	小匙 1
バター	……	大匙 1

- 粉, 塩, ふくらし粉を一緒にふるう。
- これにバターを加え, 2本のナイフで切るようにしてまぜる。
- 砂糖を加えて更にまぜる。これをカップ ½ だけとり, 残りのものにミルクとヴァニラを入れよくかきまぜる。更に卵を加えてまぜ, 油をひいた焼鍋に注ぐ。
- カップ ½ のまぜたものには肉桂を入れてまぜ, 焼いてないケーキの上にふりかけ, バターを少しずつ上にのせる。
- 191度C (375度F) のオーブンで30~35分間焼く。

カ フェー・ク チ ン KAFFEE KUTCHEN

作 り 方

バター.....	カップ 1½
砂 糖.....	カップ 1
卵 黄.....	2 個
ふるった粉.....	カップ 1 ½
ふくらし粉.....	小匙 2
塩	小匙 ½
ミルク.....	カップ 1½
泡立てた卵白.....	2 個
粉	カップ 1½
赤砂糖.....	カップ 1¼
バター.....	大匙 2

- バター、砂糖を一緒にしてクリーム状になるまでまぜ、これに卵黄を入れてまぜる。
- 粉、ふくらし粉、塩を一緒にふるう。これとミルクをクリーム状のものに交互に加えてまぜる（粉・ミルク・粉・ミルク・粉）。これによく泡立てた卵白を加えて軽くかき上げる。
- 油を敷いた22センチ四方の焼鍋に入れる。
- 粉、赤砂糖を一緒にまぜバターを加えて2本のナイフで切る様にしてグリーンピースの大きさ位になるまでまぜる。これを焼鍋の中のケーキにかけ 177 度 C (350度 F) のオーブンで30分間焼く。熱いうちに供する。

ベ ス ト・ド ー ナ ッ ツ BEST DOUGHNUTS

作 り 方

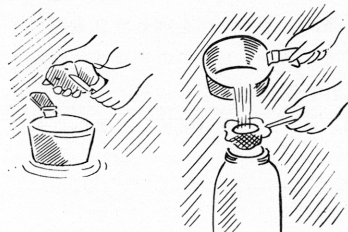
バター.....	大匙 2
砂 糖.....	カップ ¾
泡立てた卵.....	2 個
ミルク.....	カップ ¾
粉	カップ 3 ½
塩	小匙 ½
ふくらし粉.....	小匙 5
肉 桂.....	小匙 1
にくづく.....	小匙 ½

- バターと砂糖をクリーム状になるまでかきまぜる。
- これに卵を加え、次にミルクを加えてよくかきまぜる。
- 粉、塩、ふくらし粉、肉桂、にくづくを一緒にふるい、それを前のものに加えてかきまぜる。
- 軽く粉をふったテーブルの上で1.5センチの厚さにのばし、ドーナツの型に少し粉をつけてぬく。
- これを15分間置いておく。
- 191度C (375度 F) の充分な油で茶色になるまで揚げる。揚げる時油の中で一度だけひっくりかえす。
- 揚げ上ったドーナツを網か紙の上にのせ、よく油をきり、粉砂糖かバター・クリーム・フロスティング (163ページ) をかけて供する。

ベスト・ケーキ・ドーナッツ BEST CAKE DOUGHNUTS

作 り 方

泡立てた卵	4 個
砂 糖	カップ $\frac{3}{4}$
ミルク	カップ $\frac{1}{2}$
溶かしたバター	カップ $\frac{1}{2}$
ふるった粉	カップ $3\frac{1}{2}$
ふくらし粉	小匙 3
塩	小匙 $\frac{1}{4}$
肉 桂	小匙 1
にくづく	小匙 $\frac{1}{2}$



- 卵と砂糖を軽くなるまでよくまぜる。ミルクと溶かして冷ましたバターを加えてまぜる。次にふるった粉、ふくらし粉、塩、肉桂、にくづくを一緒によくふるい前のものに加えてよくまぜる。充分冷やしてから1.5センチ位の厚さにのぼす。粉をつけたドーナッツ型でぬき、15分間おいておく。
- 191度C(375度F)の沢山の油で揚げる。熱いうちに砂糖または粉砂糖をつける。またはバター・クリーム・フロスティング(163ページ)またはグレイズ(99ページ)をぬる。

○一度使った油をもう一度使うには、次のようにする。

- カップ4の油に対してじゃがいも4切入れる。
(じゃがいもは、かすや味を取る働をする。)
- 油をこす時はこし器にガーゼを2〜3枚重ねて敷いてこすこと。油は冷えてからびんに入れふたをして冷蔵庫で保存する。

レイズド・ドーナッツ RAISED DOUGHNUTS

作 り 方

イースト(3センチ四方厚さ1センチ)	1 個
ぬるま湯	カップ $\frac{1}{4}$
温めたミルク	カップ $\frac{3}{4}$
砂 糖	カップ $\frac{1}{4}$
塩	小匙 1
卵	1 個
バター	カップ $\frac{1}{4}$
粉(強力粉)	カップ $3\frac{1}{2}$

- イーストを湯で溶かし、ミルク、砂糖、塩と一緒にイーストの中へ入れる。
- 卵、バター、粉(分量の $\frac{1}{2}$)を入れてよくまぜる。更に残った粉を入れてまぜる。
- 軽く粉をふったテーブルの上にまぜたものを取り出し手でよくこねる。これを油をひいたボールに入れ、全体に油がつく様に一度中でひっくりかえし、2倍の大きさになるまでおいておく、ふくれたら一度手で空気をぬき(手でこねる)もう一度2倍の大きさになるまでおいておく。これをめん棒で1センチの厚さにのぼし、ドーナッツの型でぬく(型に少し粉をつけてぬくとぬきやすい)。これを2倍の大きさになるまで30〜40分間おいておき、ふくれたならば沢山の油191度C(375度F)で揚げる(油の中で一度だけひっくりかえす)。熱いうちに砂糖または粉砂糖をつける。またはバター・クリーム・フロスティング(163ページ)またはグレイズ(99ページ)をぬる。

シュガー・ドーナッツ SUGAR DOUGHNUTS

作 り 方

- レイズド・ドーナッツ（98ページ）の作り方にしたがってドーナッツを作り、これを砂糖または粉砂糖を入れた紙袋の中に入れてふり、砂糖をつける。

ナッツ・アンド・シュガー・コウティッド・ドーナッツ NUTS AND SUGAR COATED DOUGHNUTS

作 り 方

- レイズド・ドーナッツ（98ページ）を作り、これにカップ $\frac{1}{2}$ の刻んだくるみとカップ $\frac{1}{2}$ の砂糖と小匙1の肉桂のまぜたものをつける。

グレイズ・ドーナッツ GLAZE DOUGHNUTS

作 り 方

- レイズド・ドーナッツ（98ページ）の作り方にしたがってドーナッツを作り、これをカップ1の粉砂糖とカップ $\frac{1}{8}$ の熱い湯で作った蜜の中に入れる。

シュガー・グレイズ SUGAR GLAZE

作 り 方

- 溶かしたバター小匙 $1\frac{1}{2}$ 、ミルク大匙1、ふるった粉砂糖カップ1、ヴァニラ4～5滴を一緒にしてまぜる。

オレンジ・グレイズ ORANGE GLAZE

作 り 方

- おろしたオレンジの皮小匙1, オレンジジュース大匙3, 粉砂糖カップ2を一緒にしてまぜる。

レモン・グレイズ LEMON GLAZE

作 り 方

粉砂糖	カップ1
レモンジュース	小匙1
おろしたレモンの皮	小匙1½
ミルク	大匙2

- レイズド・ドーナッツ (98ページ) の作り方に従ってドーナッツを作る。
- 次にこの材料を全部一緒にし、熱いうちにドーナッツにつける。

チョコレート・グレイズ CHOCOLATE GLAZE

作 り 方

ココア	大匙3½
バター	大匙½
ヴァニラエッセンス	小匙½
ふるった粉砂糖	カップ2½
ミルク	カップ¼

- ココア, バター, ヴァニラを一緒にして, 粉砂糖とミルクを交互に加え, なめらかになるまでよくまぜる。
- 温かいドーナッツにつける。