

ドイツのパン屋や菓子店で親しまれている、牛の目を意味する伝統クッキーを、今回はアレンジとしてハート型にしました。

サクサクのクッキーと、本場仕込みの「ねっちり濃厚なマジパン生地」が織りなす贅沢な食感のコントラストをお楽しみください。



Ochsenaugen

オクセンアウゲン

Ochsenaugen

Zutaten und Zubereitung

材料と作り方 (7cmハート型 約6個分)

クッキー生地 (Mürbeteig)

50g	無塩バター
25g	グラニュー糖
ひとつまみ	塩
1個分 (約20g)	卵黄
75g	薄力粉



1.

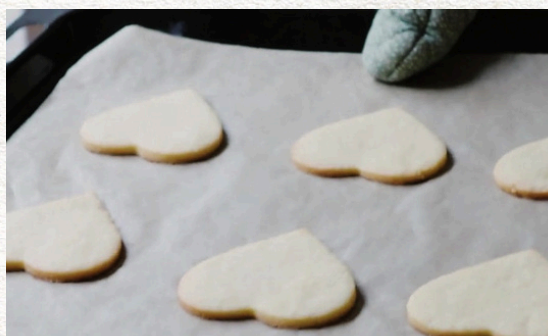
天板に紙を敷き、薄力粉はふるっておく。
バターはレンジ等で柔らかくし、オーブンは180℃に予熱。

2.

ボウルにバター、砂糖、塩を入れ、クリーム状になるまで混ぜる。
卵黄を加えてさらに混ぜ、薄力粉を加えてさっくりと合わせる。

3.

ゴムベラで切るようにひとかたまりになるまで混ぜる。
ラップに包んで、冷蔵庫で2時間以上しっかりと休ませる。



※本来は丸型が一般的。
今回はアレンジとしてハート型にしました。



サクサク感を守る「下焼き」

土台のクッキー生地は、絞る前に色をつけず軽く下焼き。
水分を飛ばしジャムの染み込みを防ぐため、時間が経っても最高のサクサク食感のコントラストが維持されます。

マクローネンマッセ

(Makronenmasse)

100g	マジパン・ローマッセ
35g	粉砂糖
ひとつまみ	塩
1個分 (約30g)	卵白
大きじ1/2	薄力粉



「マクローネンマッセ」とは？

このクッキーの主役は、上に絞り出すマジパン生地。マジパン・ローマッセを贅沢に使うことで、外はさっくり、中はねっちり濃厚な本場の食感とコクをそのまま再現できます。



4.

クッキー生地を少しこね、打ち粉をした台で3mm厚に伸ばす。7cmのハート型で抜き、天板に並べて180℃で7分下焼きする。

5.

別のボウルにマジパン・ローマッセ、粉砂糖、塩、卵白、薄力粉を合わせる。ダマが完全になくなるまでなめらかに練り合わせる。

6.

なめらかに練り上がった生地を、8mmの星口金を付けた絞り出し袋に入れる。

現地で学んだひとエ夫

マクローネンマッセを絞るときは…

力を均一に保ち、クッキーの縁に沿って「一気に」1周絞るのがコツです。高さを揃えることで、中央のジャムが溢れ出さなくなります。





仕上げ・デコレーション

適量	いちごジャム
大さじ3	アプリコットジャム
大さじ1	水

8.

クッキーの縁に沿ってマクローネンマッセを均一に絞り、中央にいちごジャムを流す。
180℃で10～12分、綺麗な焼き色がつくまで焼く。

9.

焼き上がりの粗熱が取れたら、沸騰させたアプリコットジャムをハケで表面全体に塗る。
そのまま冷まして完成。



2つのジャムが織りなす効果

中央のいちごに、熱いアプリコットジャムを全体に塗るのが本場の工夫。乾燥を防ぎ、爽やかな酸味が重なることでマジパンのkokを引き締め、最後の一口まで美味しく楽しめます。

焼成のポイント

中央に流し込むジャムは…

入れた直後は表面がデコボコでも、オーブンの熱で自然に溶けて平らになります。無理に触って広げず、そのまま焼いて大丈夫です。



Recipe Video

Rezept: Ochsenaugen

オクセンアウゲンのレシピ

－材料－

(7cmハート型 約6個分)

クッキー生地

(Mürbeteig)

50g 無塩バター

25g グラニュー糖

ひとつまみ 塩

1個分
(約20g) 卵黄

75g 薄力粉

マクローネンマッセ

(Makronenmasse)

100g マジパン・ローマッセ

35g 粉砂糖

ひとつまみ 塩

1個分
(約30g) 卵白

大きさ1/2 薄力粉

仕上げ・デコレーション

適量 いちごジャム

大きさ3 アプリコットジャム

大きさ1 水

－作り方－

1. 下準備

天板にクッキングシートを敷き、粉類（薄力粉）はふるっておく。無塩バターはレンジなどで柔らかくし、オーブンは180℃に予熱する。仕上げ用のアプリコットジャムと水は合わせて小鍋に入れておく。

2. クッキー生地 (Mürbeteig)

ボウルに柔らかくしたバター、グラニュー糖、塩を加え、クリーム状になるまで混ぜる。卵黄を加えて混ぜたら、薄力粉を加え、ゴムベラでさっくりと切るようにひとかたまりになるまで混ぜる。ラップに包んで冷蔵庫で2時間以上休ませる。

3. 下焼き

冷やしたクッキー生地を少しこねてから、打ち粉をした台で麺棒を使い厚さ3mmに伸ばす。7cmのハート型で抜き、天板に並べて180℃のオーブンで7分下焼きする（※焼き色をつけすぎないのがポイント）。

4. マクローネンマッセ (Makronenmasse)

別のボウルに、マジパン・ローマッセ、粉砂糖、塩、卵白、薄力粉を加え、ダマが完全になくなるまでなめらかに練り合わせる。8mmの星口金を付けた絞り出し袋に生地を入れる。

5. 本焼きと仕上げ

下焼きしたクッキーの縁に沿ってマクローネンマッセを均一に絞り、中央のくぼみにいちごジャムを流し込む。180℃のオーブンで綺麗な焼き色がつくまで10～12分焼く。粗熱が取れたら、沸騰させたアプリコットジャムをハケで表面全体に塗り、冷まして完成。

Notizen

-記録用メモ-

レシピ動画

