03-Coffee Cakes 咖啡蛋糕

New York - Style Crumb Cake 紐約脆屑蛋糕
Ultimate Streusel Cake 終極脆屑咖啡蛋糕
Mini Almond Coffee Cakes 迷你杏仁咖啡蛋糕
Cinnamon Streusel Coffee Cake 肉桂脆屑咖啡蛋糕
Applesauce Coffee Cake 蘋果醬咖啡蛋糕
Plum-Nectarine Buckle 桃李餡扣蛋糕
Wild-Blueberry Buckle 野藍莓扣蛋糕
Meyer-Lemon Coffee Cake 梅耶檸檬咖啡蛋糕
Mini Cherry-Pecan Streusel Loaves 櫻桃核桃蛋糕條
Sticky Buckwheat Cake 蕎麥咖啡蛋糕
Almond-Berry Coffee Cake 杏仁漿果咖啡蛋糕

這些食物，加上它們易碎的配料，是以它們搭配起來非常好的飲料而命名的。歐洲移民應該感謝他們享受甜食、咖啡和交談的傳統（意思是“流言蜚語”）。烤一塊這樣的蛋糕，在早餐、早午餐或任何一個下午與朋友或家人聚會時逗留，喝一杯（或兩杯）剛煮好的咖啡。

野生藍莓扣

■紐約脆屑蛋糕

從零開始只做一次麵包屑蛋糕，你想再買一次盒裝蛋糕的可能性很小。這一個擊中所有正確的音符豐富的酪乳蛋糕上覆蓋著厚厚的一層糖，黃奶油，肉桂粉麵包屑。要想把東西稍微混合一下，試著在麵糊和配料之間夾一杯果醬，然後再烤。

準備 10 到 12 人份材料

製作斯特魯爾(脆屑)

3½ 杯糕粉（非自升式）

⅔杯砂糖

⅔杯裝深紅糖

1½ 茶匙肉桂粉

½ 茶匙粗鹽

1¼ 杯子（2 個）½（棒）未加鹽的黃奶油，融化的

製作蛋糕

2½¾ 杯（1）½ 棒）無鹽黃奶油，室溫下，加更多的平底杯蛋糕粉（非自升式）

½ 茶匙小蘇打

½ 茶匙粗鹽

1　杯砂糖

2　大雞蛋加 2 個大蛋黃

1 茶匙香草精

⅔杯酪乳

糖果店的糖，用於外撒裝飾

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g； 1 撮 約為 0.5g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g； 1 盎司 約為 28.5g；

1. 製作脆屑配料：將麵粉、砂糖、棕色砂糖、肉桂和鹽混合在一個中等大小的碗中。把融化的黃奶油倒在混合物上；用手攪拌，直到形成中到大的團塊。
2. 做蛋糕：烤箱預熱到 170 度° C。在一個 9×13 英寸的烤盤上塗上黃奶油，用羊皮紙在長邊上突出，然後塗上黃奶油。把麵粉、小蘇打和鹽放在一個中等大小的碗裡。
3. 用電動攪拌器中速攪拌黃奶油和砂糖，約 2 分鐘，直到面色蒼白蓬鬆。雞蛋和蛋黃，一次一個，每次加入後打勻；加入香草。添加 3 份 dd 麵粉混合物，交替添加 2 份酪乳；敲打直到完全結合。
4. 將麵糊轉移到準備好的鍋中；用抹刀均勻地塗抹。把麵包屑混合料均勻地撒在麵糊上。烤至金黃色，然後用蛋糕測試儀測試出來，大約 1 小時。將平底鍋轉移到金屬絲架上稍微冷卻，大約 15 分鐘。只有糖果店的糖。用羊皮紙把蛋糕轉移到鐵絲架上。保持溫暖或室溫(蛋糕可在室溫下儲存，有蓋，最多可儲存 5 天。)

■終極脆屑咖啡蛋糕

一個大尺寸的咖啡蛋糕比一堆松餅或烤餅更容易做為早午餐。在這裡，一個山核桃環被藏在一個優酪乳油蛋糕的金棕色外表裡面。把豬油混合物放在冰箱裡，直到麵包上好為止；這將防止它在熱烘箱中融化過快。

咖啡蛋糕 www.epa.url.tw

準備 10 到 12 人份材料

製作斯特魯爾(脆屑)

1½ 杯輕包裝的淡紅糖

½ 杯砂糖

1½ 杯切山核桃

½ 杯面

1 湯匙肉桂粉一撮丁香粉

½ 杯（1 棒）黃奶油，室溫

製作蛋糕

2½½ 杯子加 2 湯匙（1¼（棒）無鹽黃奶油，室溫下，加更多的平底鍋杯通用麵粉

1 茶匙小蘇打

1 茶匙發酵粉

¼ 茶匙粗鹽

1 杯砂糖

3 個大雞蛋

1 茶匙香草精

1¼ 杯優酪乳油（或 1 杯酪乳）

對於釉面

2½ 杯篩糖

¼ 杯牛奶

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g； 1 撮 約為 0.5g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g； 1 盎司 約為 28.5g；

1. 把紅糖、砂糖、山核桃、麵粉、肉桂和丁香放在一個中等大小的碗裡。用糕點攪拌機切入黃奶油，或用手指揉搓，直到混合物充分混合並呈碎末狀。 蓋上冰箱，直到可以使用為止（最多 3 天）。

2. 做蛋糕：烤箱預熱到 180 度° C。在一個 10 英寸的平底鍋裡塗黃奶油。把麵粉、小蘇打、發酵粉和鹽一起倒入碗裡。

3. 用電動攪拌器中速攪拌黃奶油和砂糖，約 4 分鐘，直到面色蒼白蓬鬆。一個雞蛋，一次一個，每次加入後打得很好。香草；拍打直到混合。A 將麵粉混合物分兩批添加，與優酪乳油交替，以麵粉開始和結束；敲打直到完全結合。

4. 把一半麵糊倒進準備好的平底鍋裡。在麵糊裡打一口井；把三分之二的瀝青混合物搗碎放入井中。用剩餘的麵糊抹平，用抹刀抹平頂部。將剩餘的灑布均勻地灑在上面。烤到金黃色，蛋糕測試儀出來，大約 60 分鐘。轉移到金屬絲架上冷卻 10 分鐘；把蛋糕翻到架子上冷卻。

5. 同時，製作釉料：在一個中等大小的碗裡，把糖果的糖和牛奶攪拌在一起，直到完全混合。在上桌前，在稍熱的蛋糕上撒上糖霜。

■迷你杏仁咖啡蛋糕

每一個小小的款待都像是最好的咖啡蛋糕，呈現出縮影。烤杏仁加入紅糖醬，中間分層；褐色的黃奶油使上面的釉料有香味。烤幾個批次的麵包出售，或作為早午餐自助餐的一部分。要做一個大蛋糕，把食譜翻一番，把麵糊放在 10 英寸的平底鍋裡烤 45 到 50 分鐘。

準備 6 人份的蛋糕材料

1½½ 杯子加 2 湯匙（1¼（3）無鹽黃奶油，室溫，再加上更多的平底鍋

⅓杯多用麵粉，加上多用平底鍋杯全杏仁

¼ 杯加 2 湯匙杏仁片

5 湯匙淡紅糖

1 茶匙肉桂粉

⅛一茶匙新鮮磨碎的肉豆蔻

1 茶匙發酵粉

½ 茶匙小蘇打

¼ 茶匙鹽

¾ 杯砂糖

1 個大雞蛋

3 茶匙香草精

¾ 杯優酪乳油或普通優酪乳

2　杯篩糖

3　4 湯匙牛奶

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g； 1 撮 約為 0.5g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g； 1 盎司 約為 28.5g；

1. 烤箱預熱到 180 度° C。在六個 1 杯的迷你平底鍋上塗滿黃奶油；撒上麵粉，取出多餘的。把整個杏仁鋪在有邊框的烤板上；烤至芳香，約 10 分鐘。同時，在另一張烤紙上單層鋪上杏仁片；烤至金黃色，5 至 7 分鐘。保持涼爽；把整個杏仁切碎。

2. 在一個中等大小的碗裡，混合碎杏仁、紅糖、肉桂和肉豆蔻。將麵粉、發酵粉、小蘇打和鹽篩入另一個碗中。

3. 用電動攪拌器中速攪拌 6 湯匙黃奶油和砂糖，攪拌至鬆軟，大約 3 分鐘。蛋；拍打直到混合。1 茶匙香草；打至光滑。三批 dd 麵粉混合物，與兩批優酪乳油交替使用；打成一團。

4. 在每個平底鍋裡倒入 3 湯匙麵糊；用抹刀均勻塗抹。用 2 大湯匙杏仁香料混合物將每個杏仁粉灑上。把剩下的麵糊放在盤子裡。

5. 烘烤 20 到 25 分鐘，直到蛋糕呈金黃色，蛋糕測試儀出來的蛋糕乾淨。將平底鍋轉移到金屬絲架上冷卻 10 分鐘。把蛋糕倒在架子上完全冷卻。

6. 把架子放在有邊的烤盤上。H吃剩下的4湯匙黃奶油，放在中高的盤子裡，大約5分鐘，直到堅果變成棕色。

把黃奶油倒進一個中等大小的碗裡，留下黑色的沉澱物。加入甜點糖，剩下的2茶匙香草和3湯匙牛奶直到光滑；如有必要，再加一湯匙牛奶，這樣釉料就可以倒了。在蛋糕上灑上烤杏仁片，然後上桌。

■肉桂脆屑咖啡蛋糕

上面有 streusel(脆屑)，裡面有分層，再加上上面淋了一層基本的牛奶釉，這和你可能找到的瑞典咖啡蛋糕的經典例子差不多。要做一個香蕉椰子的變種，用核桃代替山核桃，再加上大約三個成熟的香蕉泥和花生 ¾ 在第三步結束時，將未加糖的椰子絲倒入麵糊中。按照指示烘烤並上釉。

準備蛋糕材料

製作斯特魯爾(脆屑)

1¾ 杯多功能麵粉

1 杯包裝的淡紅糖

1¼ 茶匙肉桂粉

1 茶匙粗鹽

1½¾ 杯（1）½（棍）冷的無鹽黃奶油，切成小塊杯切碎的烤核桃

製作蛋糕

½2 杯（1 棒）無鹽黃奶油，室溫下，多加平底鍋杯通用麵粉

1¼ 茶匙發酵粉

½ 茶匙小蘇打

½ 茶匙粗鹽

1　杯砂糖

2　大雞蛋

1½ 茶匙香草精

1 杯優酪乳油

製作澆淋材料

1　杯糖

2　大湯匙全脂牛奶

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g； 1 撮 約為 0.5g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g； 1 盎司 約為 28.5g；

1. 把麵粉混合在一起，¾ 杯紅糖，1 茶匙肉桂和鹽。用糕點攪拌機放入黃奶油，或用手指揉搓，直到形成小到中等的團塊。混入 ½ 杯形螺母。冷凍面層直到可以使用。打造街頭中心：把剩下的混合在一起 ¼ 一杯紅糖，¼ 茶匙肉桂和 1 杯堅果；保留在麵糊中心分層。

2. 做蛋糕：烤箱預熱到 180 度° C。在一個 9 英寸的蛋糕圓環模型上塗黃奶油，底部可拆卸。把麵粉、發酵粉、小蘇打和鹽倒入一個中等大小的碗裡。

3. 用電動攪拌器攪拌黃奶油和砂糖，大約 2 分鐘，直到面色蒼白蓬鬆。一個雞蛋，一次一個，每次加入後打得很好。加入香草。三批 dd 麵粉混合物，與兩批優酪乳油交替使用；敲打直到完全結合。

4. 把一半麵糊倒進準備好的平底鍋裡。斯普林克· 斯特雷塞爾均勻的麵糊。用剩餘的擊球手擊球；用抹刀均勻塗抹。在麵糊上均勻地灑上一層奶油面。

5. 烤至蛋糕呈金棕色，蛋糕測試儀出來的蛋糕乾淨，大約 55 分鐘。將鍋轉移到金屬絲架上，使其完全冷卻。把蛋糕從鍋裡拿出來；轉移到羊皮紙內襯的工作面或服務盤。

6. 製作澆淋：將糖果師的糖和牛奶混合在一起。烤蛋糕，讓釉料從兩邊滴下來。在上桌前5分鐘把菜放好(蛋糕可在室溫下儲存，有蓋，最多可儲存5天。)

■蘋果醬咖啡蛋糕

在去果園旅行之後，做這個鄉村咖啡蛋糕是一個消耗大量蘋果（尤其是任何碰傷或其他不完美的蘋果）的好方法。有些是用來做蘋果醬，是混合到麵糊；其

他的蛋糕在烘烤前被切成薄片並鋪在蛋糕上，再加上美味的燕麥肉桂屑。你可以在必要的時候用商店買的不加糖的蘋果醬。

準備 10 至 12 人份的材料

製作斯特魯爾(脆屑)

½4 湯匙無鹽黃奶油，室溫杯裝深紅糖

¼ 杯裝老式燕麥片

¾ 茶匙肉桂粉

¼ 茶匙鹽

½ 杯切烤山核桃

製作蛋糕

½2 杯（1 棒）無鹽黃奶油，室溫下，加更多的平底鍋杯通用麵粉，加更多的平底鍋

1　茶匙小蘇打

½ 一茶匙新鮮磨碎的肉豆蔻

⅛茶匙碎丁香

2　茶匙肉桂粉

¾ 茶匙鹽

1 杯砂糖

½ 杯裝淡紅糖

4 個大雞蛋

1½ 蘋果汁蘋果醬或 1½ 杯子商店買了蘋果醬杯子烤山核桃碎

2 個多汁的小蘋果，如麥金托什蘋果，去皮，去核，切成薄片 ¼ -英寸厚的楔子

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g； 1 撮 約為 0.5g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g； 1 盎司 約為 28.5g；

1. 烤箱預熱到 180 度° C。製作麵包屑配料：將黃奶油、深紅糖、燕麥、肉桂和鹽混合在一個中等大小的碗中，直到麵包屑變脆。在山核桃裡。

2. 製作蛋糕：用一個 10 英寸的管鍋塗黃奶油，底部可拆卸；撒上麵粉，取出多餘的。將麵粉、小蘇打、肉豆蔻、丁香、肉桂和鹽一起放入一個中等大小的碗中。用電動攪拌器中速攪拌黃奶油和兩種糖，約 3 分鐘，直至光滑。一個雞蛋，一次一個，每次加入後打得很好。減速至低速；拌入蘋果醬和麵粉混合物。在山核桃裡。

3. 將麵糊轉移到準備好的鍋中；把麵包屑撒在麵糊上。把蘋果放在上面把一些塞進麵糊裡。烘烤直到蛋糕測試儀出來乾淨，大約 70 分鐘。轉移到一個金屬架上完全冷卻(蛋糕可在室溫下儲存，用塑膠薄膜包裹，最多 3 天。)

■桃李內餡扣

在所有名字古怪的老式甜點中，扣子(Bucks)是最接近蛋糕的東西，星巴克也是採用這個字，上面有水果——厚厚的麵糊和鋪滿奶油的餡料。當這種甜點烘烤，裂縫和裂縫形成，“扣”麵糊，因為它上升（因此得名）。在這裡，麵糊，淡淡的香草和全香料的香味，覆蓋著李子和油桃，但你可以替代其他核果或漿果，或嘗試兩者的組合。

準備 8 至 10 人份的材料

製作斯特魯爾(脆屑)

¼6 湯匙無鹽黃奶油，室溫杯裝淡紅糖

1 杯萬能麵粉

一小撮鹽

製作蛋糕

6 湯匙無鹽黃奶油，融化

1½ 杯多功能麵粉

1 杯加 2 湯匙砂糖

1½ 茶匙發酵粉

⅛茶匙全香料粉

¾ 茶匙加一撮鹽

1 個大雞蛋

⅔杯牛奶

1 茶匙香草精

¾ 一磅李子，減半，去核，切入 ½ -一英寸厚的楔子（2 杯）一磅油桃，

1 分為兩半，有凹痕，切成 ½ -英寸厚楔形（2 杯）湯匙新鮮檸檬汁

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g； 1 撮 約為 0.5g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g； 1 盎司 約為 28.5g；

1. 製作奶油醬：用電動攪拌器中速攪拌，黃奶油和紅糖攪拌至奶油狀，大約 3 分鐘。這是麵粉和鹽。用手指將混合物揉成從豌豆到膠球大小不等的粗碎屑。

2. 做蛋糕：烤箱預熱到 180 度° C。在一個 9 英寸見方的平底鍋或 10 英寸的鑄鐵平底鍋上刷上 2 湯匙黃奶油。把麵粉粘在一起，¾ 杯砂糖，發酵粉，全香料，和 ¾ 在一個中等大小的碗裡放一茶匙鹽。

3. 把雞蛋、牛奶、香草和剩下的 4 湯匙黃奶油放在另一個中碗裡。麵粉混合物；攪拌混合。將麵糊轉移到準備好的平底鍋中，用抹刀抹平。

4. 李子，油桃，檸檬汁，剩餘 ¼ 在一個大碗裡盛上 2 湯匙糖和一小撮鹽。把水果混合物均勻地撒在麵糊上。撒上碎面。烘烤 1 小時 15 分鐘，直到蛋糕測試儀出來，並附上潮濕的麵包屑。在上桌前，將其轉移到金屬架上冷卻 1 小時。

■野藍莓扣

這個配方很好地利用了野生藍莓，這些藍莓比更廣泛種植的品種體積更小，味道更濃。如果你找不到新鮮的野生漿果，就用解凍的冷凍藍莓或超市或農貿市場的栽培藍莓。

準備 8 至 10 人份的材料

製作斯特魯爾(脆屑)

1 茶匙肉桂粉

¼ 茶匙鹽

¼ 杯裝淡紅糖

1 杯萬能麵粉

6 湯匙無鹽黃奶油，室溫下

製作蛋糕

1½4 湯匙黃奶油，室溫下，平底鍋多加一杯通用麵粉，平底鍋多加一杯

1½ 茶匙發酵粉

¼ 茶匙粗鹽

¾ 杯砂糖

1 個雞蛋

1 茶匙香草精

⅔杯牛奶

5 杯野生或栽培的新鮮藍莓

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g； 1 撮 約為 0.5g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g； 1 盎司 約為 28.5g；

1. 製作奶油醬：在一個中等大小的碗裡，將肉桂、鹽、棕色砂糖和麵粉混合在一起。拌入黃奶油，直到混合物形成細屑。用你的手，把大部分混合物擠在一起，形成大塊。在密封容器中冷凍，直到可以使用為止（最多 3 天）。

2. 做蛋糕：烤箱預熱到 180 度° C。在一個 10 英寸的模型上塗黃奶油；撒上麵粉，取出多餘的。在一個中等大小的碗裡，把麵粉、發酵粉和鹽攪拌在一起。

3. 用電動攪拌器中速攪拌黃奶油和砂糖，約 3 分鐘，直至面色蒼白蓬鬆。減速至低速；加入雞蛋和香草。2 批 dd 麵粉混合物，與牛奶交替，以麵粉開始和結束；打到剛好合起來。在漿果裡。

4. 將麵糊轉移到準備好的鍋中；在麵糊上撒上配料。烘焙直到蛋糕測試儀乾淨出來，大約 60 分鐘。轉移到電線架上冷卻 10 分鐘。用刀子繞過平底鍋的邊緣鬆開。

移開鍋的一邊。在上桌前 15 分鐘放涼。

■梅耶檸檬咖啡蛋糕

如果你從來沒有烤過梅耶檸檬，這個蛋糕是一個很好的開始（你需要大約十個）。這種水果被認為是檸檬和橘子的雜交，比普通的檸檬略帶甜味和花香。在這裡，他們被切成非常薄（接近透明）和漂白前，在麵糊分層。曼陀林（或其他可調刀片切片機）切片檸檬紙薄，但一個良好的廚師刀鋒利也將工作。

準備 10 至 12 人份的材料

製作斯特魯爾(脆屑)

1¾ 杯多功能麵粉

¾ 杯裝淡紅糖

1 茶匙粗鹽

¾ 杯（1）½（1）冷的無鹽黃奶油

製作蛋糕

½5 個梅耶檸檬，切成薄片，端部丟棄的杯子（1）無鹽黃奶油，房間

2 個溫度，多為平底鍋杯多用麵粉

1 茶匙發酵粉

1 茶匙小蘇打

1½ 茶匙粗鹽

1 杯砂糖

32 湯匙磨碎的梅耶檸檬皮（4 到 5 個檸檬）大雞蛋

1 茶匙香草精

1 杯優酪乳油

製作釉面(澆淋材料)

1 杯糖果糖

3 至 4 湯匙邁耶檸檬汁

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g； 1 撮 約為 0.5g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g； 1 盎司 約為 28.5g；

1. 把麵粉、紅糖和鹽混合在一起。用糕點攪拌機攪拌或用手指揉搓，直到混合物形成團塊。蓋上冰箱，直到可以使用為止（最多 3 天）。

2. 做蛋糕：把檸檬片放在一個中等大小的平底鍋裡浸泡一分鐘。雨水；重複。把檸檬片一層一層地排列在羊皮紙襯裡的烤盤上。

3. 烤箱預熱到 180 度° C。在一個 9 英寸的管鍋上塗黃奶油，底部可拆卸。把麵粉、發酵粉、小蘇打和鹽一起放入一個中等大小的碗裡。用電動攪拌器中速攪拌黃奶油、砂糖，直到面色蒼白、蓬鬆，大約 2 分鐘。一個雞蛋，一次一個，每次加入後打好；然後加入香草。把速度降到最低。三批 dd 麵粉混合物，與兩批優酪乳油交替使用；打到剛好合起來。

4. 把一半麵糊倒進準備好的平底鍋裡。把一半的檸檬泥鋪在麵糊上。剩餘的麵糊；用抹刀均勻塗抹。最後用剩下的檸檬片放在一層。把冰過的灑在上面。

5. 烤至蛋糕呈金棕色，蛋糕測試儀出來的蛋糕乾淨，大約 55 分鐘。把烤盤放到放在烤羊皮紙上的金屬架上冷卻 15 分鐘。用刀子把蛋糕的邊緣弄松。在架子上冷卻 15 分鐘。用刀繞過中心管。在蛋糕底部和平底鍋之間滑動兩個寬抹刀，提起蛋糕從中心管中取出。在架子上完全冷卻。

6. 上桌前，把甜點糖和檸檬汁放在一個中等大小的碗裡攪拌。在冷卻後的蛋糕上翻炒，讓多餘的水分順著蛋糕的兩側滴下來。切片前先把釉料凝固，大約 5 分鐘。蛋糕可在室溫下保存，有蓋，最多 3 天(檸檬的味道會隨著時間的推移而加深。)

■迷你櫻桃核桃麵包

咖啡蛋糕可以有各種形狀和大小，包括這些微型麵包。試著用等量的其他乾果和堅果替換櫻桃和山核桃。

準備 6 人份的材料

製作斯特魯爾(脆屑)

½ 杯面

½ 杯裝淡紅糖

½ 杯狀粗切山核桃

4 湯匙冷的無鹽黃奶油，切成小塊做蛋糕

2½½ 杯（1 根）無鹽黃奶油，融化，再加上更多的平底鍋杯多功能麵粉，再加上更多

1½ 適用于平底鍋和茶匙發酵粉

¾ 茶匙粗鹽

½ 茶匙小蘇打

1½ 杯砂糖

1 杯優酪乳油

2 大雞蛋

½ 茶匙香草精

1½ 杯乾櫻桃

1 杯切碎的山核桃

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g； 1 撮 約為 0.5g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g； 1 盎司 約為 28.5g；

1. 製作奶油醬：在一個碗裡，用指尖將麵粉、紅糖、山核桃和黃奶油混合在一起，直到形成濕潤的團塊。蓋上並冷凍，直到可以使用為止。
2. 做蛋糕：烤箱預熱到 180 度° C。 黃奶油塗在蛋糕模型上；撒上麵粉，取出多餘的。在一個中等大小的碗裡，把麵粉、發酵粉、鹽和小蘇打攪拌在一起。在一個大碗裡，把黃奶油、砂糖、優酪乳油、雞蛋和香草攪拌均勻。加入乾的配料，直到弄濕為止。在乾櫻桃和山核桃中陳釀。
3. 將麵糊均勻地塗在準備好的平底鍋中；用抹刀抹平角落和光滑的頂部。把平底鍋放在有邊的烤盤上。烘烤 15 分鐘，然後從烤箱中取出；在麵包上迅速撒上灑上灑滿醬的配料，均勻地分開。
4. 再把麵包放進烤箱，烤到金黃，然後用一個蛋糕測試員只沾上一些濕麵包屑，烤 25 到 30 分鐘。把平底鍋轉移到金屬架上冷卻 10 分鐘，然後把蛋糕翻到金屬架上完全冷卻。

■蕎麥咖啡蛋糕

著名的相容烘焙原料蘋果，葡萄乾，山核桃，肉桂，紅糖相結合，創造了一個與蕎麥粉更豐盛的鄉村生薑蛋糕的頂部。最好是在一個風調雨順的

鑄鐵平底鍋裡烘烤，倒置，趁蛋糕還熱的時候食用，這樣你就可以得到最後一滴糖漿。

準備 8 至 10 人份的材料

½ 杯葡萄乾
½ 杯白蘭地
1 湯匙無鹽黃奶油
½ 杯裝深紅糖
1½ 茶匙肉桂粉
⅔一杯淡玉米糖漿
½ 杯形粗切山核桃（1¾ 盎司）
1 個蘋果，去皮，去核，切成片 ½ -一英寸的蛋糕塊
1¼¾ 杯（1）½ 棒）無鹽黃奶油，室溫杯裝淡紅糖 3 個大雞蛋
1¾ 杯多功能麵粉
1 杯蕎麥粉
1½ 茶匙薑末
1 湯匙發酵粉
½ 茶匙鹽
1 杯牛奶
1 湯匙去皮磨碎的生薑

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g； 1 撮 約為 0.5g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g； 1 盎司 約為 28.5g；

1. 製作配料：在碗中，混合葡萄乾和白蘭地；等葡萄乾豐滿，大約 20 分鐘。雨中葡萄乾；丟棄液體。
2. 在一個 10 英寸的調味鑄鐵平底鍋中，用中火融化黃奶油，撒上紅糖和肉桂；從火中取出。用玉米糖漿煎薯條。把山核桃、蘋果和葡萄乾放在糖漿上。
3. 做蛋糕：烤箱預熱到 180 度° C。用電動攪拌器中速攪拌黃奶油，大約 2 分鐘，直到黃奶油變滑。紅糖；打至蒼白蓬鬆。一個雞蛋，一次一個，每次加入後打得很好。
4. 在一個大碗裡，把麵粉、薑粉、烤粉和鹽篩在一起。在另一個碗裡，混合牛奶和新鮮生薑。一份 dd 麵粉混合物，分 3 批加入黃奶油混合物，與 2 批牛奶混合物交替加入，每次加入後充分攪拌。
5. 把麵糊倒在準備好的平底鍋裡；用抹刀抹平頂部。烘烤 50 分鐘，直到蛋糕呈金黃色，蛋糕測試儀顯示出乾淨。轉移到金屬架上冷卻 5 分鐘，然後倒轉到盤子上。保持溫暖或室溫。

咖啡蛋糕 www.epa.url.tw

■杏仁漿果咖啡蛋糕

改變咖啡蛋糕的一個方法是將時令水果加入到混合中。在這裡，新鮮的樹莓被折疊成黑莓醬，然後與麵糊在鍋中分層，因此漿果混合物在中間形成一個環。

其他水果和果醬的組合也會起作用，比如桃子丁和杏子醬，或者李子丁和康科特葡萄醬。

準備 10 至 12 人份的材料

製作斯特魯爾(脆屑)

1 杯萬能麵粉

⅔杯裝淡紅糖

¼ 茶匙肉桂粉

½ 茶匙鹽

¾ 杯形杏仁片，烤

¼½ 杯（1 棒）無鹽黃奶油，室溫下一茶匙杏仁提取物

製作蛋糕

2½ 杯多功能麵粉

1 茶匙發酵粉

½ 茶匙小蘇打

½ 茶匙鹽

6 盎司新鮮覆盆子 ½ 杯子）

⅔杯黑莓果醬

1¼¾ 杯（1）½（棒）無鹽黃奶油，室溫杯砂糖

1¼ 茶匙檸檬皮

3 個大雞蛋

2 茶匙香草精

1¼ 杯優酪乳油

** 1 杯麵粉 約為 120g；1 杯牛奶或奶油 約為 240g；1 湯匙(1 大匙) 約為 12g； 1 撮 約為 0.5g；1 茶匙(1 小匙) 約為 3g； 1 盎司 約為 28.5g；

1. 把麵粉、紅糖、肉桂、鹽和杏仁放在一個中等大小的碗裡。用手指拌入黃奶油，直到混合物形成粗糙的碎屑。加入杏仁提取物；攪拌混合。
2. 做蛋糕：烤箱預熱到 180 度° C。黃奶油一個 10 英寸的蛋糕模型，底部可移動；撒上麵粉，取出多餘的。把平底鍋放在烤盤上。把麵粉、發酵粉、小蘇打和鹽一起倒進碗裡。把老覆盆子放進另一個碗的果醬裡。
3. 用中高速電動攪拌器，將黃奶油、砂糖和玉米皮攪拌 3 至 4 分鐘，直至面色蒼白、蓬鬆。把速度降到中等。一個雞蛋，一次一個，每次加入後充分攪拌，根據需要刮掉碗的兩側。加入香草。把速度降到最低。2 批 dd 麵粉混合物，與優酪乳油交替，以麵粉開始和結束；打到剛好合起來。
4. 把一半麵糊倒進準備好的平底鍋裡。把漿果混合物放在麵糊中央。用剩下的擊球手擊球。用偏置刮刀磨平頂部。灑在麵糊上。

5. 烘烤 65 到 70 分鐘，直到蛋糕呈金黃色，蛋糕測試儀顯示出乾淨。將鍋轉移到金屬絲架上，稍微冷卻 10 到 15 分鐘。用刀子把蛋糕的邊緣弄松。拉起管子，把蛋糕從外圈提出來。放在架子上冷卻 15 分鐘（試管仍然連接在蛋糕上）。把蛋糕從試管裡取出，放在架子上完全冷卻(蛋糕可在室溫下存放，有蓋，最多 3 天。）