

プラム入りポテトだんご

ドイツでは、ジャガイモは主食として、また副食として、多くの家庭でほとんど毎日食卓に上りますが、そのほかデザートとしても用いられることを知りました。カルトツフェルププファー（本号P.25参照）のほか、簡単にできるものとして、プラム入りポテトだんご作りに挑戦しました。

材 料 2人分

ジャガイモ大2個 300g

でん粉（片栗粉） 80g

干プラム 12個

作り方

1. ジャガイモは皮つきのままゆで、皮をむいてつぶします。
2. これにでん粉を少しずつ入れて、水を加えずによくこねます。手にべとつくことはありません。
3. よくこねたら、これを適当な太さの円筒状にまとめ、12等分に切りわけます。
4. プラムは種が入っていたら取り除いておきます。少し乾き過ぎていたら、5～10分くらいぬるま湯に浸して軟らかくします。
5. 切りわけただんごの生地を薄く伸ばし、プラムを包みます。だいたい1個40gくらいの大きさになります。
6. 鍋にお湯を沸かし、沸騰したらプラムを包んだ生地を入れます。一度に多く入れますとくっつきますので、2～3個くらいずつ入れ、4～5分で浮き上がってきますから、掬いにとって水をよく切りますが、くっつきやすいのでバターを塗った容器にとります。
7. ジャガイモに加えるでん粉の量が多いと、お餅のような感じで透明になります。プラムが甘いので、ほかの味をつけ加えなくてよいでしょう。

8. 温かいうちに食べます。冷えたものはでん粉が生返っていますので、電子レンジまたはトースターなどで軽く温めますが、このとき中のプラムから果汁がにじみ出ることがあります。

バター、卵、牛乳、砂糖などを多量に用いたお菓子、ケーキなどが多い今日では、素朴な、健康的なおやつといえましょう。

（編集部）

