

## 【お詫びと訂正】

『ドイツ菓子大全』に以下の誤りがありました。

- ◆P. 67 「バウムクーヘン リンデ」  
「生地をつくる」レシピ 記載漏れ

【誤】 4 卵黄を少しずつ加えて、

【正】 4 卵黄と牛乳を合わせ、3 に少しずつ加えて、

- ◆p. 118 「ブッターシュトレン」  
“ハウプトタイク” 合計量

【誤】 2102 g

【正】 2012 g

- ◆P. 126 「マジパンシュトレン」  
“フォアタイク” 牛乳の分量

【誤】 牛乳 100g

【正】 牛乳 200g

- ◆P. 260 「ツィムトシュテルネ」  
[生地をつくる] レシピ

【誤】 2 ビーターで攪拌しながら卵黄を少しずつ加えて、

【正】 2 ビーターで攪拌しながら卵白を少しずつ加えて、

◆P. 266 「ヒッペンマッセ カカオ」 材料記載漏れ  
・生クリームの分量 10g

◆P. 100 「アップフェルクーヘン」  
[ロストマッセ] レシピ 材料記載漏れ  
・砂糖 Zucker —— 90g

◆P. 259 「バニラキプフェル」 レシピ  
【誤】 砂糖 Zucker —— 125g  
【正】 粉糖 Puderzucker —— 125g

ここに訂正するとともに深くお詫び申し上げます。

柴田書店