

Recept: Hamanstaschen

Hoewel je deze koekjes in Israel steeds meer het hele jaar door tegen komt, worden ze voornamelijk tijdens Purim (het Lotenfeest) gegeten.

In de maanzaadvulling zit melk, maar voor een parve-versie van deze vulling kan in plaats van melk sinaasappelsap worden gebruikt!

Ingrediënten:

- 240 gram bloem
- 200 gram margarine
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 1 zakje (16 gram) bakpoeder
- 35 gram suiker
- 1 losgeklopt ei
- een keuze uit onderstaande vullingen of een eigen variatie

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Doe alle ingrediënten bij elkaar en kneed het tot een gladde deeg. Als de deeg nog teveel aan de handen plakt, voeg er dan wat bloem aan toe.
3. Rol het deeg uit op een bebloemd oppervlak tot het deeg ongeveer 3 mm dik is.
4. Steek er rondjes uit.
5. Leg een lepeltje van de (afgekoelde) vulling in het midden van het deeggrondje.
6. Vouw 3 randen van het deeg een klein beetje om en druk in de punt de randen goed tegen elkaar zodat je een driehoekje krijgt met de vulling nog steeds zichtbaar.
7. Bekleed 1 of 2 bakplaten met bakpapier, naar gelang nodig is om alle koekje met een tussenruimte van ongeveer 3 cm van elkaar te leggen.
8. Bestrijk de omgevouwen randjes met een beetje losgeklopt ei.
9. Schuif de bakplaat in de oven en bak de koekjes ongeveer 20 tot 25 minuten tot ze mooi goudbruin en gaar zijn.

Voor de koekjes zijn er verschillende vullingen mogelijk:

Maanzaadvulling

Ingrediënten:

- 150 gram maanzaad
- 175 ml melk (of sinaasappelsap)
- 4 eetlepels honing
- 2 eetlepels suiker
- 1,5 eetlepel boter
- geraspte schil van 1 citroen
- 1 eetlepel citroensap
- 1 theelepel vanille-essence



Bereidingswijze:

1. Doe het maanzaad, de melk (of sinaasappelsap), de suiker, de honing en de boter in een pan op een matig warm vuur.
2. Roer het continue tot het gaat koken. Zet het vuur lager en laat het verder pruttelen totdat er een dikkere saus ontstaat.
3. Voeg de geraspte schil van de citroen, het citroensap toe en de vanille-essence toe. Zet het vuur op de laagste stand en laat de vulling voor zo'n 5 minuten verder pruttelen.
4. Laat de vulling dan afkoelen.

Variatie:

Sinaasappelsap in plaats van melk maakt de koekjes parve in plaats van chalavi.

Dadels en pruimenvulling**Ingrediënten:**

- 100 gram ontpitte dadels
- 100 gram ontpitte pruimen
- 100 gram rozijnen
- 25 gram gehakte walnoten
- 80 ml sinaasappelsap
- 2 eetlepels honing

Bereidingswijze:

1. Maal alle ingrediënten in een keukenmachine tot een dikke pasta.

Pruimenvulling**Ingrediënten:**

- 250 gram ontpitte pruimen
- 75 ml sinaasappelsap
- 2 eetlepels honing

Bereidingswijze:

1. Maal alle ingrediënten in een keukenmachine tot een dikke pasta.

Abrikozenvulling**Ingrediënten:**

- 250 gram ontpitte abrikozen
- 3 eetlepels honing
- 1 kaneelstokje
- water

Bereidingswijze:

1. Doe de abrikozen, de honing en het kaneelstokje in een pot en voeg er zoveel water aan toe dat het geheel net onder water staat.
2. Breng het aan de kook en laat het 15 minuten doorpruttelen totdat de abrikozen zacht zijn en het water grotendeels verdampt is.
3. Verwijder het kaneelstokje en pureer de rest van het mengsel met behulp van een staafmixer of blender tot het een dikke pasta is. Als het mengsel te dik is, voeg er dan wat kokend water aan toe.

Bereidingstijd (in minuten): 30