Feestrecept: Hamantaschen

Hamantaschen horen bij het joodse poerimfeest, dat met zijn verkleedpartijen een beetje lijkt op carnaval. Deze koekjes zijn driehoekjes gevuld met pruimen of maanzaad. Ze stellen de oren of de hoed van Haman voor, de slechte Perzische minister die alle joden wilde laten vermoorden. Het joodse meisje Esther en haar oom Mordechai staken daar een stokje voor.

Wat heb je nodig?

Voor het deeg:
- 240 gram bloem
- 200 gram margarine
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 1 zakje (16 gram) bakpoeder
- 35 gram suiker

Voor de vulling:
- 250 gram ontpitte pruimen
- 75 ml sinaasappelsap
- 2 eetlepels honing
- (Of gebruik kant en klare pruimenjam)

- Keukenmachine
- Deegroller
- Ronde uitsteekvorm

Wat met je doen?

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Was je handen
3. Doe alle ingrediënten voor het deeg bij elkaar en kneed het tot een glad deeg
4. Maal alle ingrediënten voor de vulling in een keukenmachine tot een dikke pasta
5. Strooi een beetje bloem op een plat oppervlak
6. Rol het deeg erop uit met een deegroller uit tot het ongeveer 3 mm dik is en steek er rondjes uit
7. Leg in het midden van de rondjes een lepeltje pruimenvulling
8. Vouw 3 randen van het deeg een klein beetje om en knijp in de punt de randen goed tegen elkaar zodat je een driehoekje krijgt met de vulling nog steeds zichtbaar
9. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de koekjes er op
10. Bak de koekjes ongeveer 20 tot 25 minuten tot ze mooi goudbruin zijn

Eet smakelijk!