

Recept voor Hamantasjen

- 175 g ongezouten margarine
- 225 g suiker
- 1 ei
- 0,6 dl sinaasappelsap
- 1 ½ theelepel vanille-extract
- 375 g bloem
- 1 theelepel zuiveringszout
- ½ theelepel zout

Roer margarine en suiker romig. Klop het ei door het mengsel. Roer er het sinaasappelsap en het vanille-extract door. Voeg bloem, zuiveringszout en zout toe. Meng alles goed. Zet het deeg 1 uur of langer in de koelkast. Verhit de oven voor op 190 graden Celsius. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak en steek er rondjes uit met een doorsnede van 7,5 cm. Leg 1 theelepel vulling (maak uw keuze uit de suggesties hieronder) midden op de rondjes. Vouw de zijanten naar boven en druk ze stevig tegen elkaar, zodat een driehoek ontstaat. Leg de hamantasjen op een niet-ingevette bakplaat en bak ze in ongeveer 15 minuten gaar.

(Voor 36 exemplaren.)

Maanzaadvulling 1

- 275 g maanzaadvulling uit een potje
- 40 g rozijnen
- 50 g amandelen, gehakt
- sap van een halve citroen
- 1 ½ theelepel geraspte citroenschil, of naar smaak

Meng alle ingrediënten.

(Bron: J.B. Fellner, a.w.)

Maanzaadvulling 2

- 160 g gemalen maanzaad
- 60 g suiker
- 3 eetlepels blanke maïsstroop
- 1 theelepel vanille-extract of geraspte citroenschil
- 1,2 dl melk of water
- 50 g rozijnen
- 75 g gehakte amandelen (desgewenst)

Roer de ingrediënten in een pan door elkaar en breng het mengsel aan de kook. Laat het 5 tot 10 minuten sudderen, tot het dik is. Voeg naar eigen smaak meer suiker toe.