

Recept Hamansoren

Voor de bereiding ervan is nodig:

- 400 gram bloem
- 4 eieren
- 2 theelepels olie
- 1 theelepel zout
- 4 eetlepels water
- olie om in te frituren

Doe de gezeefde bloem in een diepe kom. Maak in het midden van de bloem een kuil. Klop de eieren schuimig op en meng de olie erdoor. Giet vervolgens eieren, water en zout in de kuil. Meng alles met een houten lepel vanuit het midden. Kneed daarna alles tot een soepel deeg dat niet aan de handen blijft kleven.

Maak van dit deeg tien ballen en laat deze een uur rusten. Rol dan deze ballen papier dun uit op een met meel bestrooide ondergrond. Steek uit het deeg zo veel mogelijk ruiten van ongeveer 7 cm. en bak ze in hete frituurolie goudgeel.

Neem de zo gebakken deegruitjes met een schuimspan uit de frituurolie. Laat ze goed uitlekken. Strooi er voor het serveren poedersuiker op.

Bewaar de zo bereide droge hamansoren in een trommel.