

Ki-Kulinarium

Hamantaschen

Zutaten

10 EL Pflaumenmus
2 TL Backpulver
1 Msp. Tonkabohne, gerieben
500 g Weizenmehl (Type 550)
200 g Zucker
200 g Margarine
2 Eigelb
Puderzucker

Zubereitung

1. Für die Hamantaschen Backpulver, Tonkabohnenabrieb sowie das Mehl miteinander vermischen. Zucker und Margarine mithilfe eines Handrührgerätes schaumig schlagen. Die Eigelbe sowie das Mehl mit den Knethaken nach und nach unterkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher ausstechen.
3. Die Teigtaschen mit der Marmelade toppen. Anschließend die Ecken der runden Teigtaschen zusammenklappen, sodass ein Dreieck entsteht.
4. Den Backofen auf 200 °C Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für 10-15 Minuten goldbraun backen.
5. Die fertigen Hamantaschen kurz abkühlen lassen, mit dem Puderzucker bestäuben und noch lauwarm genießen.



Wurde bei dieser Veranstaltung serviert

- Reisebericht / Diaschau Israel
am 4. März 2023