

Wir backen für Purim - Hamantaschen

Was wäre Purim ohne Hamantaschen? Wir haben für Sie ein kinderleichtes Rezept zum Nachbacken ausprobiert:

Zutaten:

2 Tassen Mehl / ¼ Tasse Zucker / 2 Eier / 1/2 Tasse weiche Margarine / 1 EL Orangensaft und etwas geriebene Orangenschale / 1 TL Backpulver / eine Prise Salz / 1 TL Vanille-Extrakt

Füllung:

200 g fertige Mohnfüllung oder Marmelade oder Pflaumen- oder Dattelmus, je nach Geschmack

Wir geben alle Zutaten (außer der Füllung!) in eine Schüssel und kneten sie gut durch. Je nach Konsistenz des Teiges kann man etwas mehr Orangensaft oder Mehl dazugeben. Den Teig im Kühlschrank mind. 1 Stunde kühlen (wichtig, damit die Dreiecke beim Backen nicht aufplatzen). Danach rollen wir den Teig dünn aus und stechen Kreise aus. Wer keine runden Förmchen hat, kann auch ein Glas als Ausstecher verwenden. In die Mitte von jedem Kreis geben wir einen halben Teelöffel Füllung. Um die typische Dreiecksform zu bilden, legen wir zuerst von rechts oben und von links oben den Teig über die Füllung, bis sich die umgeklappten Teile in der Mitte treffen, dann von unten das Dreieck schließen. Backofen auf 175°C vorheizen. Die Hamantaschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 20 Minuten goldbraun backen.



Мы выпекаем для Пурима - Хаманташен

Что такое Пурим без хаманташен? Мы испробовали очень простой рецепт и предлагаем вам тоже им воспользоваться:

Ингредиенты:

2 стакана муки / ¼ чашка сахара / 2 яйца / 1/2 стакана мягкого маргарина / 1 столовая ложка апельсинового сока и немного тертой апельсиновой корки / 1 чайная ложка крахмала (Backpulver) / щепотка соли / 1 чайная ложка ванильного экстракта

Начинка:

200 г готовой маковой начинки или джема или сливового или финикового пюре, по желанию.

Мы кладем все ингредиенты (кроме начинки!) в миску и хорошо перемешиваем.

В зависимости от консистенции теста можно добавить немного апельсинового сока или муки. Охладите тесто в холодильнике не менее 1 часа (важно для того, чтобы треугольники не трескались при выпечке). Затем тонко раскатываем тесто и вырезаем круги. Если у вас нет круглых форм, вы также можете использовать стакан для нарезки теста. Положите половину чайной ложки начинки в середину каждого круга. Для формирования типичной формы треугольника сначала согните тесто над начинкой сверху справа и сверху слева до тех пор, пока согнутые части не встретятся посередине, затем закройте треугольник снизу.

Предварительно нагрейте духовку до 175°C. Поместите гхаманташе на противень, подложенный бумагой для выпечки, и выпекайте около 20 минут, пока они не приобретут золотисто-коричневый цвет.

Foto-Wettbewerb

Senden Sie uns **bis zum 19. Februar 2021** ein Bild **IHRER Hamantaschen**! Gerne auch nach Ihrem eigenen Familien-Rezept. Das schönste Foto wird in der nächsten Ausgabe mit Namen veröffentlicht. Dazu gibt es einen Preis passend zu Purim!

Per E-Mail an info@irgw.de oder per Post an die IRGW, Rabbinat, Hospitalstr. 36, 70174 Stuttgart

Фотоконкурс

Пришлите нам фотографию **ВАШИХ хаманташен до 19 февраля 2021 года!** Вы можете использовать свой собственный семейный рецепт. Лучшая фотография будет опубликована в следующем номере с именами победителей. Их ждет также подарок к Пуриму! Фотографии можно присылать **info@irgw.de или по почте IRGW, Rabbinat, Hospitalstr. 36, 70174 Stuttgart**