

# Hamantaschen

**Author :** Emuna

**Date :** 14. März 2016

## Hamantaschen



Auf Hamantaschen, das klassische Purimgebäck, freuen sich alle, alt und jung. Es gibt viele Arten von Hamantaschen; man kann sie aus einem guten süssen Hefeteig, aus Blätterteig oder gewöhnlichem Keksteig herstellen, und die Füllungen lassen sich beliebig kombinieren. Pflaumenmus und Mohn sind traditionell, aber man kann jede Art von Marmelade benutzen.

Zutaten für 48 Hamantaschen:

- 4 Tassen Mehl
- 4 Eier
- $\frac{3}{4}$  Tasse Zucker
- 1 Tasse weiche Margarine
- 1 EL Orangensaft
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 2 TL Backpulver
- Prise Salz
- 1 TL Orangenschale

Füllungen:

- 450 g vorbereitete Mohnfüllung oder
- 450 g dickes Pflaumenmus oder
- 450 g Erdbeer- oder Aprikosenmarmelade

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und durchkneten. Je nach Konsistenz des Teigs bei Bedarf etwas Saft oder Mehl zugeben. Eine Kugel formen und in vier Teile teilen. Dünn ausrollen und mit einem Glas o.ä. Kreise ausstechen. In die Mitte jedes Kreises  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{2}{3}$  TL Füllung geben. Um ein Dreieck zu bilden, zuerst von rechts oben und von links oben den Teig über die Füllung legen, bis sich die umgeklappten Teile in der Mitte treffen, dann von unten das Dreieck schließen.

Backofen auf 175°C vorheizen. Vor dem Backen den Teig mit geschlagenem Ei bepinseln. Die Hamantaschen auf ein gefettetes Backblech legen und etwa 20 Minuten backen.

<https://www.youtube.com/watch?v=r7LmkIEFgkI>

Guten Appetit!