

# EIN FRÖHLICHES PURIMFEST 5781/ 2021

## Benny's Hamantaschenrezept

### Zutaten

1 kg Weizenmehl

1,5 Tassen (Tasse 200 ml) Zucker

2 Eier

250 g Margarine

180 ml Orangensaft

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

Alles gut kneten.

Der Teig muss sich vom Schüsselrand lösen

und in den Händen gut modellieren lassen, ohne Rückstände zu hinterlassen.

Arbeitsfläche leicht einmehlen.

Vom Teig kleine Kugeln entnehmen, diese ausrollen.

Mit einem Trinkglas Kreise ausstechen. Teigkreis etwas mit den Fingern ausdünnen. In der Mitte etwas süße Mohnpaste platzieren.

Jeweils 1/3 zur Mitte falten.

Die zur Mitte gerichteten Teigränder zusammendrücken, so, dass die typische Form entsteht.

Anschließend bei 170 Grad Umluft backen bis die Hamantaschen Farbe bekommen (hellbraun).

**Guten Appetit wünscht euch**

**euer**

**Benny, Q4**

