

A. Onderstaand recept meegeven om thuis hamantasjen te bakken. Wie maakt de lekkerste?

B. Voor het bakken in de klas:

Voldoende ouders vragen om te helpen

Afhankelijk vd leeftijd vd lln en/of de tijd die er voor de les is deeg al van te voren maken.

Laat iedere leerling minstens 3 rondjes deeg uitsteken en vullen.

Maak terwijl de koekjes bakken een misjloach manot bakje (zie rimonsite bij poeriem)

Voor het bakken van het allerlekkerste poeriem-lekkers kun je dit recept gebruiken.

HAMANTASJEN

Wat heb je nodig voor het deeg?

ruim 250 gr zelfrijzend bakmeel

100 gr. suiker

1 ei

2 eetlepels gesmolten boter

krap $\frac{3}{4}$ dl melk

bloem om te bestrooien

deegroller

glas met diamtr. ong. 5 cm

bakpapier.

Hoe doe je het?

Doe alle ingrediënten in een kom en kneed er een mooi soepel deeg van.

Rol het deeg uit op een met meel bestoven aanrecht of plank.

Steek er met een glas rondjes uit van ong. 8 cm diameter.

Meng voor de vulling alle *onderstaande ingrediënten* goed door elkaar

Voor de vulling

100 gr. Gemalen maanzaad

100 gr. Grof gemalen noten

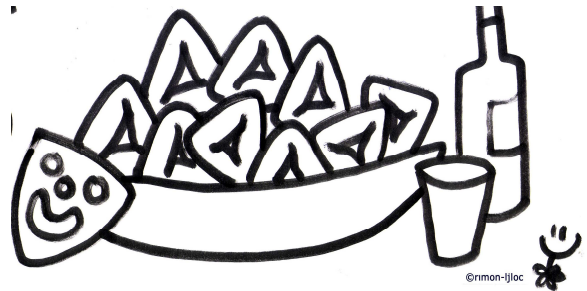
100 gr. Kleine of gehakte rozijnen

1 eetlepel gesmolten boter

1 eetlepel honing

2 theelepels geraspte citroenschil

1 eetlepel melk



Ook lekker met een vulling van pruimen, vijgen ,aardbeien of abrikozenjam

Hazelnootpasta kan ook goed als vulling worden gebruikt

Bedenk zelf een andere lekkere vulling

Leg op ieder rondje een lepeltje vulling

Vouw het deeg zo over de vulling heen dat er een driehoekig grondvlak ontstaat.

Plak de randjes goed vast (evt. bevochtigen met water).

In het midden mag een beetje vulling zichtbaar blijven.

Spread bakpapier uit op een bakplaat en leg de Hamantasjen daarop.

Bak de hamantasjen in een matig warme oven in ong. 30 minuten goudbruin.

Misjloach manot bakjes mee vullen of bewaren in een koektrommel.