

Hamantaschen (Purim-Dreieckskekse)

Ergibt

Ca. 30–36 Stück (Ø 7–8 cm)

Zutaten

Teig (klassisch & zart)

- 125 g Zucker ($\frac{2}{3}$ Tasse)
- 150 g weiche Butter ($\frac{3}{4}$ Tasse) – **parve**: 120 ml neutrales Öl
- 2 Eier (Gr. M) – **vegan**: 2 EL Aquafaba + 1 EL Wasser
- 1 TL Vanilleextrakt
- Abrieb $\frac{1}{2}$ Bio-Orange (optional, sehr empfehlenswert)
- 1 TL Backpulver
- $\frac{1}{4}$ TL Salz
- 320–340 g Weizenmehl ($2\frac{1}{2}$ – $2\frac{3}{4}$ Tassen)

Füllungen (schnell)

- Dicke Aprikosen- oder Himbeermarmelade
- Nuss-Nougat-Creme, Mohn- oder Pflaumenmus (Lekvar)
- Schoko-Tahini (1 EL Tahin + 1 EL Schokocreme)

Klassische Mohnfüllung (optional, selbstgemacht)

- 150 g Mohn, **gemahlen**
 - 180 ml Milch oder Pflanzendrink / Wasser
 - 60 g Zucker + 1 EL Honig (oder nur 80 g Zucker)
 - 1 EL Butter oder 1 EL Öl
 - 1 TL Zitronenabrieb, $\frac{1}{2}$ TL Vanille, Prise Salz
- Alles 5–7 Min. sanft einkochen, bis dick, abkühlen lassen.

Zubereitung

1. **Teig rühren.** Butter/Öl mit Zucker cremig schlagen. Eier, Vanille, Orangenabrieb unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz mischen, in 2–3 Portionen kurz unterkneten, bis ein weicher, nicht klebriger Teig entsteht.
2. **Kühlen.** Zu einer Scheibe drücken, abgedeckt **mind. 1 Std.** (besser 2 Std.) kaltstellen.

3. **Ausrollen.** Teig dritteln. Auf ganz leicht bemehlter Fläche 3 mm (1/8 Zoll) dick ausrollen. 7–8 cm Kreise ausstechen. Reste kurz sammeln, erneut kühlen, dann weiter verarbeiten.
4. **Füllen & formen.** Je 1–2 TL **dicke** Füllung mittig setzen. Ränder mit wenig verquirltem Ei oder Wasser bestreichen. Zu Dreiecken formen: Drei Seiten hochklappen und **überlappend** zusammendrücken (nicht nur pinchen). Oben kleine Öffnung lassen.
5. **Vorkühlen.** Geformte Stücke 10 Min. einfrieren oder 20 Min. kühlen – hält die Form.
6. **Backen.** Auf Bleche mit Backpapier setzen. Bei **175 °C Ober/Unterhitze (350 °F)** 12–15 Min. backen, bis die Kanten golden sind. Auf dem Blech 5 Min. ruhen, dann auf Gitter auskühlen.

Tipps, damit sie nicht „aufgehen“

- Füllung **sehr dick** (Marmelade ggf. 5 Min. einkochen oder 1 TL Stärke unterrühren und kurz aufkochen).
- Ränder mit **Ei/Wasser** befeuchten und **überlappend** falten.
- **Kalt in den Ofen** (Formkälte hilft).

Varianten

- **Zitronig:** 1 TL Mohn in den Teig + Zitronenabrieb statt Orange.
- **Gewürz:** 1/2 TL Zimt in die Mehlmischung.
- **Glutenfrei:** 1:1-Backmix + 1/2 TL Xanthan; Teig etwas weicher halten, gut kühlen.
- **Vegan/parve:** Öl-Teig + Aquafaba, pflanzliche Füllungen wählen.

Aufbewahrung

Airtight 4–5 Tage bei Raumtemperatur; gut einfrierbar (ungebacken geformt oder fertig gebacken, bis 2 Monate).

Hinweis: Hamantaschen stehen traditionell für „Hamans Taschen/Hut“ – süß gefüllte Erinnerung daran, dass Gott in Purim verborgen handelt. Guten Appetit!