

## 15. Mai Ankunft in Caesarea Maritima

### Humentasch-Hamantschen

(zum Purim: Jüdisches Fest zur Erinnerung an die Errettung der persischen Juden)

Rezept für den Teig:

|           |  |
|-----------|--|
| 250g      | Mehl   |
| 150g      | Margarine  |
| 5g        | Hefe   |
| 2 Stück   | Eierlinge  |
| 100g      | Zuckerl  |
| 0,5 Stück | Schale einer wunderschönen dicken fetten BIO-Zitrone |

#### Zöbereiting:

Die Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen.

Mit Mehl, Zucker, den Eiern, Margarine und der abgeriebenen Zitronenschale gut durchkneten und an einem warmen Ort 20-25 Minuten gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig ausrollen und mit einem Glas oder kleinen Gefäß

ca. 8-10 cm Kreise ausstechen,

mit Pflaumenmus bestreichen, ein Teelöffel voll Mohn- oder Walnuss-Füllung druff.

Die Teig-Stücke zu Dreiecken halb übereinander schlagen und die Ränder zusammendrücken.

Goldgelb bei 180 ° Celsius etwa 15 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

#### Rezept für die Füllung:

|              |   |
|--------------|---|
| 4 Esslöffele | Pflaumenmuso  |
| oder 100g    | Mohn  |
| 100g         | Walnüsse  |
| 100g         | Zucker  |
| Etwas        | Safto del Citron (frisch und mit amore ausgepresst) |
| Ein paar     | Rosinen (wenn man(n) möchte)                        |

#### Mohn-Füllung:

Mohn und Nüsse mahlen. Mohn und Walnüsse in separaten kleinen Töpfen mit ein wenig Wasser und Zuckero aufwärmen und etwas köcheln lassen, sodass nöx anbrennen kann