

Hamantasze

Hamantasze, czyli oznej Haman, czyli uszy Hamana to słodkie trójkątne ciasteczka napełnione makiem. Są także jednym ze składników paczek (miszloch manot), które tradycyjnie przesyłamy sobie nawzajem w Purim. Dlaczego ciasteczka noszą taką nazwę? Legenda głosi, że kiedy prowadzono Hamana na stracenie, "jego plecy były zgarbione, głowa zwieszona, uszy zaś miał oderwane". Zgodnie zaś z inną legendą, Haman nosił trójkątną czapkę. Tak, czy inaczej - są przepyszne.

Składniki ciasta:

- 100g masła
- 1/4 szklanki cukru
- 2 łyżki mleka
- 1 jajko
- szczypta soli
- 200 g mąki
- cukier puder do posypania ciastek

Nadzienie makowe:

- 1 szklanka maku grubo zmielonego
- 1/2 szklanki mleka
- 3-4 łyżki cukru
- 2 łyżki płynnego miodu
- 1-2 otarte skórki cytryny

Wykonanie:

Do dużej miski włożyć masło, dodać cukier i utrzeć na maź. W miseczce wymieszać mleko z jajkiem i solą. Mąkę przesiać do oddzielnej miski. Do masła z cukrem dodać jedną trzecią mąki i ucierać aż składniki się połączą. Ucierać dodając po jednej trzeciej pozostałej mąki na przemian z jajkiem wymieszanym z mlekiem, aż do uzyskania konsystencji miękkiego, kruchego ciasta.

Przykryć i wstawić do lodówki na godzinę. Składniki nadzienia włożyć do rondelka i podgrzewać na wolnym ogniu przez 10 minut (mniej-więcej), aż mak wchłonie mleko i masa będzie gęsta. Przygotować ciasto, nagrzać piekarnik do 180 stopni.

Ciasto włożyć na posypaną mąką stolnicę i rozwałkować na placek. Foremką lub szklanką o średnicy 7,5 cm wykroić z ciasta krążki. Pośrodku każdego krążka położyć 1-2 łyżki nadzienia. Unosząc ciasto przy nadzieniu, uformować trzy rogi (by ciastko miało kształt trójkąta) i lekko docisnąć ciasto do nadzienia, tak, by było widoczne pośrodku ciastka.

Ciastka ułożyć na blasze do pieczenia i piec 15 minut aż się zarumienią.

Można też zrobić hamantasze z nadzieniem śliwkowym (lub innym, takim jakie lubimy).

Nadzienie śliwkowe:

1 szklanka suszonych śliwek bez pestek, gorąca zaparzona herbata lub woda do zalania śliwek, 4 łyżki powideł śliwkowych

Kugel z rodzynkami

Składniki

- 10 dag ryżu
- 10 dag cukru
- 5 dag rodzynek
- 750 ml mleka

- 3 jajka
- 1 torebka cukru waniliowego
- masło do wysmarowania formy

Opis przygotowania

Ryż ugotować bez soli, a następnie wymieszać z żółtkami, rodzynkami i zalać mlekiem. Dodać cukier, cukier waniliowy i starannie wymieszać. Białko ubić na sztywno i połączyć z masą. Całość przełożyć do naczynia żaroodpornego wysmarowanego tłuszczem i piec 30 min w piekarniku nagrzanym do temp 200 st.

Paschalne serowe kulki

Składniki

- 1/2 szkl zmielonej macy
- 1 szkl twarogu
- 1 roztrzepane jajko
- szczypta pieprzu

- 1/2 łyżeczki soli
- olej do głębokiego smażenia
- zmielona maca i gęsta śmietana do smażenia

Opis przygotowania

Składniki dokładnie wymieszać na jednolitą masę, uformować kulki o wielkości orzecha włoskiego, obtoczyć w zmielonej macy, smażyć po kilka sztuk w rozgrzanym oleju na ciemnozłoty kolor, osączyć z tłuszczu. Ułożyć w okrągłym półmisku, po środku wstawiając miseczkę ze śmietaną.

