Jigal Krant

Kanen met nesjomme

Hamantasjen die wél lekker zijn

Poeriem mag dan het meest opgetogen feest van het Joodse jaar zijn, culinair valt er weinig lol aan te beleven. Natuurlijk, de goddelijke permissie om jezelf een delirium te zuipen, stemt tot vrolijkheid, maar er bestaan geen alcoholische drankjes die exclusief voor dat doel in het leven zijn geroepen. Gebak is er wel, maar het Poeriembanket die ruim tweeduizend jaar Joodse beschaving heeft voortgebracht is – *excusez le mot* – niet te hachelen. *Kiesjeliesj*, gefrituurde plakjes deeg, bestrooid met poedersuiker, gaan nog wel, maar die zie je vrijwel nergens buiten Nederland. De universele Poeriemsnack is de *hamantasj*, een tot envelop gevouwen koekje, gevuld met jam of ander broodbeleg. Vernoemd naar Haman en dat baart geen opzien, want die misbaksels zijn eropuit om ons te gronde te richten. Mocht je speekselklier al opgewassen zijn tegen een mond vol gortdroog koekjesdeeg, dan wacht je smaakpapillen vervolgens de beproeving van een klodder abrikozenjam. De symboliek is bovendien flinterdun. Hamantasjen moeten de driehoekige steek van Haman voorstellen, terwijl er in het bijbelverhaal met geen woord gerept wordt over de garderobe van Haman. Daarom presenteer ik u met gepaste trots, 2370 jaar na het Poeriemverhaal, mijn baanbrekende hamantasj 2.0. In een handomdraai gemaakt en zo lekker als de snack van een monter overwinningsfeest zou moeten zijn.

Voor 20 hamantasjen

200 g blanke (garneer) amandelen
200 g fijne kristalsuiker
125 g frambozen
1 theelepel citroensap
2 pakjes roomboterbladerdeeg
2 eieren
ronde uitsteekvorm van 10 cm
poedersuiker

- Verwarm de oven voor op 180 graden. Zet de bakplaat apart en bedek met bakpapier.

- Vermaal de amandelen, suiker, citroensap en één ei in de keukenmachine tot amandelspijs. Doe de dikke, kleverige bol in een kom en werk de frambozen voorzichtig met je handen door de spijs. Natuurlijk zullen de frambozen kapot gaan, maar probeer ze niet helemaal glad te kneden.

- Haal de pakjes bladerdeeg uit de vriezer en steek daar met het uitsteekvormpje (of een omgekeerd glas) rondjes uit. Laat het bladerdeeg niet te veel ontdooien, dan wordt het een hopeloze smeerboel. Verwijder het folie en schep aan die zijde van de rondjes niet meer dan één theelepel vulling. Knijp de randen goed samen zodat drie hoeken ontstaan. Laat in het midden de vulling zichtbaar. De spijs zal flink uitzetten, houd daar rekening mee bij het dichtvouwen. Je kan het beste wat ruimte laten tussen de opstaande randen en de vulling.

- Bestrijk de bovenkant van de hamantasjen met een losgeklopt ei en bak ze in ongeveer 20 minuten goudbruin. Serveer lauwwarm met wat poedersuiker. *Gut Purim!*

Voor opmerkingen of vragen: recepten@niw.nl

NIW7425_Recept.indd 1 12-03-14 14:18