



Hamantaschen mit nutella®

Kekse & Gebäck | Vegetarisch | Mittagessen | Nachmittag | Sommer

👤👤👤 | 1 hour ⌚ | 🍳🍳🍳

Für 15 portionen

(2 Kuchen pro Person)

Teig

250 g Mehl
100 g Kristallzucker
125 g Butter in kleinen Stücken
1 Teelöffel Mandarinenschale
1 Ei
1 Teelöffel Backpulver

Füllung

145 g Mohnsamen
100 g Honig
170 g Milch
1 Esslöffel Mandarinsaft
15 g Zucker
1 Prise Salz
½ Teelöffel Vanilleextrakt
225 g nutella®

Die zimmerwarme Butter in Stücke schneiden und in eine Rührschüssel geben.

In einer anderen Schüssel das Ei mit dem Zucker verquirlen.

Das Mehl und das Backpulver sieben, dann die weiche Butter dazugeben und mit

der Hand verrühren.

Den Teig weiter bearbeiten, zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Mohnfüllung zubereiten.

Den Mohn in einem kleinen Mixer oder einer Kaffeemühle mahlen.

Die Milch, den Honig, den Clementinensaft, den Zucker, das Salz und den gemahlenen Mohn in einen Kochtopf geben. Zum Kochen bringen und dann die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren, bei sehr niedrigem Siedepunkt, in der Form einer 8 unter Rühren, bis die Mischung eindickt und der Boden der Pfanne erscheint.

Den Vanilleextrakt hinzufügen und vollständig abkühlen lassen.

Wenn der Teig ausreichend geruht hat, den Ofen auf 180°C vorheizen, die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig ohne Frischhaltefolie darauf legen.

Den Teig mit einem Nudelholz auf 5 mm Dicke ausrollen, dann abziehen, die Arbeitsfläche erneut bemehlen und den Teig umdrehen.

Auf 3 mm Dicke ausrollen. Es kann sein, dass der Teig beim Ausrollen von Zeit zu Zeit mit Mehl bestäubt werden muss.

Den Teig mit einer 8 cm Ausstechform ausstechen.

Es sollten 45 Stück sein.

In die Mitte jedes Kreises einen Teelöffel der Mohnfüllung geben.

Um die Hamantaschen zu formen, die Ränder mit einem Pinsel und einem Spritzer Wasser leicht anfeuchten.

Dann die linke Kante zur Mitte falten, den unteren Teil auf die gleiche Weise über den linken Teil zur Mitte falten und dann die rechte Seite so falten, dass ein Dreieck entsteht, bei dem die Mitte offen ist.

Damit das Dreieck hält, muss jede Ecke mit dem Finger festgedrückt werden.

Es ist auch möglich, die beiden Enden einfach zusammenzufügen und zusammenzukneifen.

15 bis 20 Minuten bei 180°C backen.

Ab 10 Minuten ist es wichtig, den Backvorgang zu kontrollieren, denn je nach Dicke des Teigs kann es sehr schnell gehen.

Die Hamantaschen sollten leicht gebräunt sein.

Nach dem Backen Nutella® mit einem Spritzbeutel in die Mitte des Kekses über die Füllung geben.