

Poerim – recepten: cake, cornflakes, hamansoren, popcorn

Poerim is een vrolijk Joods feest vooral voor de kinderen. Bij een feest horen ook allerlei lekkernijen. In dit artikel staan een aantal koshere recepten voor het bakken van een cake, het maken van popcorn en cornflakes en het bakken van Hamansoren.

Cake

Ingrediënten

- 250 gram halfzoete chocolade
- ½ kop gesmolten margarine
- ¾ kop bruine suiker
- 2 eieren
- ¾ theelepel vanille
- ¾ kop noten
- ½ kop meel
- 1 theelepel bakpoeder
- ¼ confectie suiker

Bereiding

Snijdt de chocolade in kleine stukken. Mix in een schaal de margarine, bruine suiker, eieren en vanille. Voeg geleidelijk de noten, de chocolade, het meel en het bakpoeder toe. Roer het goed. Giet het beslag in een glazen schaal. Stop voor 6 minuten in de magnetron. Laat het helemaal afkoelen voordat je het aansnijdt. Besprenkel de bovenkant met confectie suiker.

Cornflakes

Ingrediënten

- 1 kop siroop
- 1 kop pindakaas
- 1 kop suiker
- 5 koppen cornflakes
- 125 gram halfzoete chocolade

Bereiding

stop de siroop, pindakaas en suiker in een middelgrote pan en laat het koken. Haal van het vuur af en voeg de cornflakes toe. Mix het goed. Schenk het in een middelgrote pan. Smelt de chocolade en giet het over de cornflakes. Snijdt het in vierkanten

Hamansoren

Ingrediënten

- 4 eieren
- 1 kop suiker
- ½ kop olie
- citroensap en citroenschil
- 1 theelepel vanille
- 5 koppen meel
- 2 theelepels bakpoeder
- 1 ei
- gelei voor het opvullen

Bereiding

Voorverwarm de oven tot 350 graden. Breek de eieren en pak het suiker. Voeg de vijf volgende ingrediënten toe en meng het goed. Verdeel het deeg in vier stukken. Rol het uit op een bemeelde oppervlakte tot een halve centimeter dikte en snijdt het knopje cirkel uit. Vul elke deel op het gelei en stop ze in een oliepan. Smeer ze in met de eieren. Bak ze voor 20 minuten.

Popcorn

Ingrediënten

- 1 eetlepel margarine
- 1 kop suiker
- 1 kop siroop
- 10 koppen gepopte popcorn
- 1 kop gezouten pinda's

Bereiding

Stop de margarine, suiker en siroop in een middelgrote pan. Zet het op het vuur tot het kookt. Haal het van het vuur af. Giet het over de popcorn, voeg pinda's toe en meng het goed. Laat het afkoelen. Was je handen met koud water en maak balletjes.

Bete'avon! Eet smakelijk!