

BLINZES (flensjes met witte kaas)

Ingr. 500 gr. Kwark

6 eetlepels fijne kristalsuiker

3 eierdooiers

2 eetlepels citroensap

½ theelepel geraspte citroenschil

½ theelepel vanille extract

½ kop rozijnen, 20 minuten in water geweekt en uitgelekt

6 pannenkoeken

Roer de kaas en de suiker samen tot room door ze met een houten lepel tegen de zijkant van een schaal te wrijven. Klop de eierdooiers er 1 voor 1 door en roer dan het citroensap, de geraspte citroenschil, het vanille extract en de rozijnen er door. Verwarm de oven voor tot 175 gr. Besmeer een derde deel van iedere pannenkoek met 2 eetlepels van het kaasmengsel en rol ze op. Leg ze naast elkaar in een beboterde ovenschaal. Schenk het overgebleven kaasmengsel er over heen. Zet ze ong. 15 min. in de oven zodat ze goed heet zijn en nog wat bruiner.

GREMSELISCH

Ingr. 2 eieren

6 grote matzes VERKRUIMELEN EN WAT MAKIEW, UITKINGPEN DHARM

200 gr. Suiker

rozijnen

amandelschaafsel

gembernat en evt. stukjes stengember

matzemeel naar inzicht (fijn gemalen matzes, ook kant en klaar te koop in pak)

Maak hier platgeslagen ballen van en bak ze in boter of olie.

GEKARAMELLISEERDE UITJES

Ingr. 1 kilo kleine cocktail uitjes

4 eetl. Olie

3 eetl. Rietsuiker

Balsamico azijn

2 kleine blikjes tomaten puree

Uitjes een half uur in heet water leggen om ze daarna (met plastic handschoenen aan) makkelijker te kunnen pellen.

Olie verwarmen (ik doe het in een tatinpan), suiker erin doen tot het bruin kleurt en karamelliseert.

Tomaten puree, azijn toevoegen en uitjes erbij. Goed doorroeren.

Op een gegeven moment lost de karamel weer op. Ong. 20 min. Laten pruttelen met deksel op de pan. Daarna nog 10 minuten zonder deksel zodat de saus kan inkoken.

Ik zet het recht daarna meestal nog in de oven om de saus verder te laten indikken, vandaar de tatinpan.

LATKES

Ingr. 1 kilo aardappels

2 grote eieren

Zout

Olie om te bakken

Evt. wat bloem of aardappelmeel.

Schil en rasp de aardappels. Leg ze meteen in koud water, giet ze af in een vergiet en druk ze met de hand zo droog mogelijk.

Klop de eieren los met het zout en doe ze bij de aardappels en roer het geheel goed door elkaar. Evt. wat bloem of aardappelmeel door het geheel roeren om een wat stevigere substantie te krijgen.

Verwarm de olie in een koekenpan. Neem per latke een flinke lepel met het mengsel en leg dit in de hete olie. Maak ze een beetje plat met de achterkant van de lepel en draai het vuur een beetje lager zodat ze gelijkmatig gaar worden. Bak ze aan beide kanten bruin en dien ze meteen heet op.

HAMANTASCHEN

Ingr. voor deeg

- 250 gr. bloem
- 2 theelepels bakpoeder
- 100 gr. Suiker
- 1 ei
- 2 eetlepels gesmolten boter
- ¾ dl. Melk

Ingr. voor vulling

- 100 gr. gemalen maanzaad
- 100 gr. grof gemalen noten
- 100 gr. kleine rozijnen
- 1 eetlepel gesmolten boter
- 1 eetlepel honing
- 2 theelepels geraspte citroenschil
- 1 eetlepel melk

Kneed het deeg en rol het op een met meel bestoven aanrecht dun uit. Met een glas rondjes van ca. 5 cm. doorsnede uit het deeg snijden.

Meng alle ingr. van de vulling door elkaar en leg op ieder rondje een lepeltje vulling.

Vouw het deeg om de vulling heen in de vorm van een driehoek. Evt. een beetje water gebruiken om het deeg makkelijker om de vulling te kunnen vouwen.

Leg de Taschen op bakpapier in een matig hete oven en bak ze in ong. 20 minuten goudbruin.

Alternatieve vulling 1

- 225 gr. klein gesneden gedroogde abrikozen
- 75 gr. geroosterde stukjes amandel
- Sap en rasp van 1 citroen
- 1 theelepel kaneel