

Charosset-Rezepte

Grundsätzlich hat jede Hausfrau ihr eigenes Rezept der Charosset. Wichtig ist, dass es ein Fruchtmuss sein soll und durch die Farbe an die Lehmsteine erinnert.

Nachfolgende findet ihr drei Traditionelle Rezepte mit der Basis von Äpfel, Datteln oder Bananen.



Apfel- und Mandelcharosset

2 säuerliche Äpfel, Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone, 300 g gehackte Mandeln, 2 EL süßer Rotwein (oder Traubensaft), 1 EL Zucker, $\frac{1}{2}$ TL Zimt.

Die Äpfel schälen und grob raspeln, mit Zitronensaft, Mandeln, Wein, Zimt und Zucker vermischen.

Dattelcharosset

250 g Dattelmasse (ohne Kerne), $\frac{1}{2}$ Glas gehackte Nüsse, 4 EL süßer Rotwein (oder Traubensaft), $\frac{1}{4}$ TL Ingwerpulver, $\frac{1}{4}$ TL Kardamompulver

Dattelpüree in eine Schüssel füllen, Nüsse und Wein unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken

Bananencharosset

2 reife Bananen, $\frac{1}{2}$ Glas gehackter Pekannüsse, 3 EL gehackte Rosinen, 2 EL süßer Rotwein (oder Traubensaft), 1 TL Zucker, $\frac{1}{4}$ TL gemahlene Nelken, $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Muskat, $\frac{1}{4}$ TL Zimt.

Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken, Nüsse, Rosinen, Wein und Zucker unterrühren, mit den Gewürzen abschmecken.

Mazzen

- ungesäuerte Brote zum Pessachfest

So wird's gemacht:

1. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen
2. Weizenmehl, Salz und Wasser zu einem Teig kneten.
(Achtung: Der Teig muss spätestens nach 18 Minuten im Ofen stehen, sonst beginnt er zu gären.)
3. Anschließend einen flachen Fladen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
4. Die Mazza in den Ofen schieben und ca. 10-15 Minuten backen.

Guten Appetit!

Schick auch du uns dein Lieblingsrezept!



Verwandte Themen

- [Mazzen](#)
- [Zimt-Taler aus Marzipan](#)
- [Sesamkringel](#)
- [Mantrakette](#)
- [Gebetsmühle](#)
- [Schafskäse-Taschen](#)
- [Gebratene Ananas nach Thai-Art](#)
- [Gebetsfahne](#)
- [Torarolle](#)
- [Dreidel](#)

Das brauchst du:

- 400 Gramm Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 200 ml Wasser

Mazzen

... essen viele Juden zum **Pessach-Fest**. Die dünnen ungesäuerten Brote erinnern sie an die Flucht der Israeliten aus Ägypten.

Mehr Infos zu Mazzen

Pessach - das Fest der ungesäuerten Brote

Mazzen - die schnellen Brote

