

# אזני המן מבצק שמרים

פעם היה נהוג להכין אזני המן מבצק שמרים. בכל פורים היינו מכינים בבית. משום מה .. שנים רבות כבר לא ראיתי אותם. הזדמנות נהדרת לשחזר את המאפה.

## מצרכים למתכון:

### לבצק:

500 גר' קמח לבן רגיל

כף שמרים יבשים

1/4 כוס (50 גר') סוכר לבן

50 גר' חמאה מומסת

1/4 כוס שמן קנולה

1 כוס חלב מעט חמים

1 ביצה גודל L

1/2 כפית מלח

לציפוי:

ביצה טרופה

לזיגוג:

1/2 כוס מים

1/2 כוס סוכר לבן

למלית הפרג: (הכמות גדולה מאוד, ניתן להכין ולשמור במקרר או להכין רק חצי מהכמות)

3/4 כוס (180 מ"ל) חלב

1 כוס (200 גר') סוכר

3 כפות דבש

100 גר' חמאה

2 בוסות (200 גר') פרג טחון טרי

כוס (100 גר') שקדים טחונים לאבקה

**אופן ההכנה:**

**הבצק:**

בקערת המיקסר מערבבים קמח ושמרים

מתקינים את וו הלישה, ובמהירות נמוכה מוסיפים סוכר ומערבבים.

מוסיפים חמאה, שמן, ביצה, וחלב ולבסוף מלח ולשים כ 8 דק',

עד לקבלת בצק גמיש ונעים למגע הנפרד מדפנות הקערה.

מעבירים את הבצק לקערה מעט משומנת ומגלגלים אותו כך שיצופה מכך צדדיו (זה ימנע התייבשות של הבצק)

מכסים את הקערה בניילון נצמד, ובמגבת ומניחים להתפחה בטמפרטורת החדר כשעה-שעה וחצי.

**בינתיים מכינים את מלית הפרג:**

בסיר קטן מרתיחים את החמאה עם חלב סוכר ודבש, לאחר רתיחה מסירים מהאש ומוסיפים פנימה פרג ושקדים.

מערבבים היטב, מצננים את התערובת ומעבירים למקרר.

כשהבצק תפח, מוציאים אויר, ומרדדים את הבצק לעלה דק בעובי 1/2 ס"מ.

קורצים מהבצק עיגולים בעזרת קורצן בקוטר 8 מ"מ או בעזרת כוס

אזני המן מבצק שמרים במלית פרג

מניחים במרכז כל עיגול כפית מהמלית, ומברישים את השוליים בביצה טרופה (חשוב מאוד כדי שאזני ההמן לא ייפתחו)

וסוגרים לצורת משולש, כאשר מקפידים להדק היטב ולהשאיר פתח ממש פצפון באמצע.

מעבירים לתבנית התנור מרופדת בניר אפייה, ומברישים את אזני ההמן בביצה.

מכסים במגבת ומתפיחים שוב כ 20-15 דק'.

**מחממים תנור ל 180 מעלות, ומכינים את סירופ הסוכר:**

**בסיר קטן ממיסים סוכר ומים, עד לרתיחה, מורידים את האש מעט, וממשיכים לבשל תוך כדי בעבוע עדין**

**כ 10 דק' נוספות עד שהתערובת הופכת לסמיכה.**

**שימו לב שאם אזני ההמון נפתחו מעט בזמן התפיחה, יש להדק אותם שוב לפני הכנסתם לתנור.**

**מכניסים לתנור ואופים 20-15 דק' עד שהם מקבלים צבע שחום יפה.**

**מוציאים מהתנור, ובעזרת מברשת מברישים היטב בסירופ סוכר ומגישים זה אזני המון מ"נשואה למאפיה"**