



Bosnië-Herzegovina

Hurmašice

Suikergebakjes

Voor het deeg:

3 eieren

2 kopjes suiker

2 kopjes olie

1 zakje bakpoeder

600 - 700 gr. bloem

Voor het water:

8 kopjes suiker

2 zakjes vanillesuiker

9 kopjes water

eventueel: het sap van 1 citroen

Verwarm de oven voor op 200°C.

Klop de eieren los met de suiker en de olie. Doe er het bakpoeder bij en voeg geleidelijk zoveel bloem toe tot je een stevige, maar nog wel soepele massa hebt. Trek van dit deeg stukjes af en vorm er balletjes van ter grootte van een forse walnoot, maar dan een beetje langwerpig. Druk ze lichtjes plat en druk er (met bijvoorbeeld een rasp) kleine gaatjes in.

Vet een bakblik in met een heel klein beetje olie, leg er de balletjes op en zet ze in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin zijn. Dat duurt 20 tot 30 minuten.

Intussen los je de suiker en de vanillesuiker op in het water en roer je er het sap van de citroen door. Dit suikerwater giet je koud over de goudbruin gebakken, gloeiend hete hurmasice. In een goed kwartier tijd hebben ze al het water opgezogen, en zijn ze koud genoeg om te eten.