

Melomakarona

Griechische Weihnachtskekse die Herzen erobern

inside genießen

Lieblings
Rezept

Zutaten für den Sirup

1 Stk. unbehandelte Orange
200 ml Wasser
300 g Zucker
1 Stk Zimtstange
70 g Honig

Zutaten für den Teig

200 ml Olivenöl
100 ml Orangensaft
0.5 TL Zimt
1 Msp Nelkenpulver
2 TL Backpulver
500 g Weizenmehl
50 g Zucker

Zutaten für die Dekoration

gehackte Walnüsse nach
Bedarf (ca. 100 g)

Tipps zum Rezept

Die Melomakarona werden je nach Geschmack unterschiedlich lange in den Sirup getaucht: Wer lieber etwas knusprigere Plätzchen mag, beträufelt die Melomakarona nur mit dem Sirup, wer es gerne weicher und süßer mag, der tunkt sie vollständig und etwas länger in den Sirup. Wenn etwas von dem Sirup übrig bleibt, kann man ältere Melomakarona damit auffrischen, indem man sie erneut hineintaucht.

Zubereitung

Sirup

1. Zuerst die Schale der Orange abraspeln. Als nächstes das Wasser mit der geraspelten Orangenschale, dem Zucker und der Zimtstange zum Kochen bringen und ca. 1 Minute köcheln lassen.
2. Die Flüssigkeit vom Herd nehmen, die Zimtstange entfernen und den Honig in der noch heißen Flüssigkeit auflösen. Anschließend den Sirup kaltstellen.

Plätzchen

1. Das Öl und den Orangensaft zusammen mit dem Zimt, dem Nelken- und dem Backpulver verrühren. Nun das Mehl und den Zucker hinzugeben und mit dem Handrührgerät alles vorsichtig auf kleinster Stufe verrühren. Sofort mit dem Rühren aufhören, sobald alle Zutaten gleichmäßig vermengt sind.
2. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig 25 längliche Plätzchen formen und auf das Backblech legen. Dabei den Teig dabei bitte keinesfalls kneten.
3. Jedes Melomakarona mehrmals mit der Gabel einstechen und die Plätzchen 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
4. Den abgekühlten Sirup in eine Schüssel gießen, die Plätzchen aus dem Backofen nehmen und die noch heißen Plätzchen ca. 1 Minute in den Sirup legen. Dann die Melomakarona auf ein Kuchengitter legen, mit den gehackten Walnüssen bestreuen und abkühlen lassen.



Original griechisches
Rezept unserer
Koch-Dozentin
Kalliopi, Tzikouli
Kurs-Nr. 23H 2004 S +
Kurs-Nr. 23H 2011 S
Seite 30



Καλά Χριστούγεννα! = Kala Christujena = "Gute" Weihnachten!