Melomakarona

Beliebte Weihnachtsplätzchen in Griechenland heißen Melomakarona. Traditionell werden sie - wie in diesem Rezept - mit geriebenen oder gehackten Walnüssen bestreut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

300 ml	Olivenöl
120 g	Fett
250 g	Zucker
200 ml	Orangensaft
50 ml	Cognac
2 TL	Orangenschale (abgeriebene)
2 TL	Backpulver
1 kg	Mehl

Für den Sirup

500 g	Honig
500 g	Zucker
500 ml	Wasser

Zum Garnieren

300 g	Walnüsse (gemahlene)
1 TL	Zimt
0.5 TL	Nelken (geriebene)

Zubereitung

1. Für die Melomakarona den Backofen auf 175°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl mit Backpulver mischen und in die Mitte eine Mulde drücken.

2. Olivenöl mit Fett, Zucker, Cognac Orangensaft und abgeriebene Orangenschale verrühren. In die Mulde geben und mit dem Mehl von außen nach innen verkneten. Den Teig in verschiedene kleine Formen (z.B. Taler oder etc.) formen.

3. Die Plätzchen auf das Backblech legen und ca. 30 Minuten im Ofen backen. In der Zwischenzeit den Honig mit dem Zucker und Wasser erhitzen und 5 Minuten köcheln lassen. Den Schaum abschöpfen.

4. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem Sirup bestreichen, etwas abkühlen lassen. Die Walnüsse mit Zimt und Nelken vermengen und die Plätzchen auf der Sirupseite damit bestreuen, dann trocknen lassen und servieren.

Tipp

Werden die Melomakarona in einer Blechdose außerhalb des Kühlschranks aufbewahrt, sind sie etwa 4 Wochen lang haltbar.