

# Melomakárona (Gr)

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Land, Griechenland

Zutaten für: 1 Rezept

## FÜR DEN TEIG

---

500	Gramm	Mehl
1		Teel. Backpulver
1	Teel.	Doppelkohlensaures Natron
1		5 Tassen Olivenöl
100	Gramm	Zucker
5	Essl.	Orangensaft
2	Essl.	Cognac
1/2	Teel.	Nelkenpulver

## FÜR DEN SIRUP

---

200	Gramm	Honig
100	Gramm	Zucker
1		Zitrone; den Saft
		Zum Bestreuen:
		Gehackte Walnüsse und Zimt

### Anleitung:

Vorbereitung ca. 1 Std. Backzeit 25 Minuten

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron durch das Mehlsieb geben. Das Olivenöl mit dem Zucker, dem Orangensaft, dem Cognac und den Gewürzen lange und kräftig schlagen, bis das Ganze gut cremig geworden ist.

Backofen auf 180° vorheizen.

Die Mehlmischung in die Crememasse rühren. Der Teig soll nicht klebrig aber auch nicht zu fest werden. Je nach Bedarf noch etwas Mehl zufügen. Mit einem Esslöffel Teig abstechen und Teigeier formen. Das Gebäck auf ein ungefettetes Blech legen und 25-30 Min. braun backen.

Inzwischen für den Sirup den Honig und den Zucker in 2 Tassen Wasser 5 Min. kochen lassen. Den Zitronensaft zufügen und den Sirup nochmals aufkochen lassen. Die fertigen Plätzchen noch lauwarm in den Sirup tauchen und darin 5 Min. ziehen lassen.

Das Konfekt auf einer Platte anrichten und mit gehackten Walnüssen und Zimt bestreuen. Nach Belieben kann man dieses Konfekt auch mit Walnüssen füllen.