

Griechenland / Greece

Rezept für...	Melomakárona	
Zutaten für den Biskuit:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 500 g Mehl ➤ 100 g Zucker ➤ 5 EL Orangensaft ➤ 2 EL Cognac oder Ouzo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 ½ Tassen Oliven-Öl ➤ 1 TL Backpulver ➤ 1 TL Natron ➤ ½ TL Nelken-Pulver
... für den Sirup:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 200 g Honig ➤ 100 g Zucker 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Saft von einer Zitrone
... zur Dekoration	<ul style="list-style-type: none"> ☞ gehackte Walnüsse ☞ Zimt-Pulver 	
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mehl mit Backpulver und Natron sieben 2. Olivenöl mit Zucker, Orangensaft, Cognac und den Gewürzen lange und kräftig schlagen, bis das Ganze gut cremig geworden ist 3. Backofen auf 180° vorheizen 4. die Mehlmischung in die Crememasse rühren. Der Teig soll nicht klebrig, aber auch nicht zu fest werden. Je nach Bedarf noch etwas Mehl zufügen 5. mit einem Esslöffel Teig abstechen und Teig-Eier formen 6. Gebäck auf ein ungefettes Blech legen und 25-30 Min. braun backen 7. inzwischen für den Sirup, Honig und Zucker in 2 Tassen Wasser 5 Min. kochen lassen 8. Zitronensaft zufügen und den Sirup nochmals aufkochen lassen 9. die fertigen Plätzchen noch lauwarm in den Sirup tauchen und darin 5 Min. ziehen lassen 10. Konfekt auf einer Platte anrichten und mit gehackten Walnüssen und Zimt bestreuen 11. nach Belieben kann man dieses Konfekt auch mit Walnüssen füllen. 	