

MELOMAKARONA (40 Stück)
Griechische Honigmakronen



Zutaten

Für den Teig

1 Tasse Olivenöl
1 Tasse zerlassene Butter
1 Tasse Orangensaft
 $\frac{3}{4}$ Tasse Zucker
 $\frac{1}{4}$ Tasse Brandy
7,5 Tassen Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Backnatron
Orangenschale
Zimt

Für den Sirup

3 Tassen Zucker
2 Tassen Wasser
1 Tasse Honig
1 Zimtstange
Zitronensaft

Vorbereitung

Vorbereitung des Teiges

1. Vermischen Sie das Olivenöl und den Zucker gut .
2. Fügen Sie dann die restlichen Zutaten (außer das Mehl) hinzu.
3. Geben Sie das Mehl und das Backpulver in den Teig.

4. Vermischen Sie alles gut, bis die Mischung ein homogener weicher Teig geworden ist.
5. Nehmen Sie Teile vom Teig und formen Sie daraus ovale, eiförmige Küchlein mit runden Kanten.
6. Die Küchlein anschließend mit einem Abstand von 2 cm zueinander in einer Pfanne ausbacken, weil sie beim Backen aufgehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad für 20 Minuten backen, bis die Küchlein goldbraun sind. Die Pfanne muss nicht eingefettet werden.

Vorbereitung des Sirups

1. Geben Sie die Zutaten in einen Topf und lassen Sie alles 4 Minuten kochen.
2. Tauchen Sie die Melomakarona (gleich nachdem sie aus dem Ofen genommen wurden) einzeln für ein paar Sekunden in den kalten Sirup.
3. Platzieren Sie sie auf einem Teller und geben Sie Honig und gehackte Walnüsse darüber.

Die Melomakarona müssen nicht im Kühlschrank gelagert werden. Es genügt, sie mit Plastikfolie zu umwickeln oder sie in einer Dose aufzubewahren. So halten sie sich tagelang frisch.

Notizen

Melomakarona ist ein traditionelles Rezept, das von Großmüttern an uns weitergegeben wird. Diese hausgemachte Süßigkeit wird von allen griechischen Müttern - ungeachtet ihres straffen Zeitplans - für ihre Kinder zu Weihnachten gebacken.