

## Griechenland – Melomakarona

Griechenlands berühmteste Weihnachtsplätzchen sind Melomakarona. Es wird traditionell mit Honig, Olivenöl, Zimt und Walnüssen zubereitet.

### Zutaten

- 1 Orange
- 200 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 70 g Honig
- 100 ml Orangensaft
- 200 ml Olivenöl
- ½ TL Nelkenpulver
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Zimt
- 50 g Zucker
- 500 g Weizenmehl
- 100 g Walnüsse, gehackt



Griechenland - Melomakarona (Bildrechte: Canva)

### Zubereitung

Für den Sirup zunächst die Orangenschale abreiben und das Wasser aufkochen. Die Orangenschale, den Zucker sowie die Zimtstange hineingeben. Die Zutaten eine Minute kochen lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Zimtstange herausnehmen. In der noch heißen Flüssigkeit den Honig unterrühren und auflösen lassen. Der fertige Sirup kann kaltgestellt werden.

Für den Teig den Orangensaft mit dem Olivenöl vermischen. Das Nelkenpulver, Backpulver und den Zimt untermischen. Den Zucker und das Mehl unter Rühren nach und nach hinzugeben und die Zutaten zu einem Teig vermengen.

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit den Teig gleichmäßig zu ovalen Plätzchen formen. Diese auf einem Backblech mit Backpapier platzieren und mit einer Gabel jeweils zwei Mal einstechen. Anschließend für 25 Minuten backen. Die fertigen gebackenen Plätzchen für ca. 30 Sekunden in den Sirup tauchen, sodass der Sirup durch die Gabel-Einstiche in die Plätzchen gelangt. Anschließend auf ein Gitter legen und mit den gehackten Walnüssen bestreuen.