

Melomakarona

Lecker



ZUBEREITUNG

Die Schale der Orangen abreiben, Früchte halbieren und Saft auspressen. Die Walnusskerne fein hacken. Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

In einem kleinen Topf Wasser aufkochen und ein Drittel des Orangenabriebs, die Zimtstange und 300 g Zucker einrühren. Alles 3-5 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann den Honig untermengen und den Sirup abkühlen lassen.

Für den Keksteig Mehl, Backpulver, 4 EL Zucker, Zimt, Nelken, Muskatnuss und den restlichen Orangenabrieb in einer Schüssel vermischen. Dann den Orangensaft (100 ml) und Olivenöl mit einem Löffel einrühren und alles zu einem glatten Teig vermengen. Sollte der Teig zu krümelig sein, noch etwas Wasser hinzufügen.

Mit zwei Teelöffeln dann walnussgroße, runde Kleckse auf den Backblechen verteilen und mit einer Gabel 2-3 Mal einstechen. Nun die Melomakarona im Backofen 25 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen die Kekse sofort für 20 Sekunden in Sirup tauchen, auf einem Kuchenrost abtropfen lassen und mit Honig beträufeln sowie den gehackten Walnusskernen bestreuen.

ZUTATEN

Für den Keksteig:

500 g Mehl
2 TL Backpulver
4 EL Zucker
1 TL Zimt, gemahlen
½ TL Nelken, gemahlen
¼ TL Muskatnuss, gemahlen
2 Bio-Orangen
200 ml Olivenöl

Für den Sirup:

250 ml Wasser
300 g Zucker
1 Zimtstange
75 g Honig

Außerdem:

100 g Walnusskerne
50 g Honig

UTENSILIEN

Waage, Schüssel, kleiner Topf, Feinreibe, Kochlöffel, Schneidebrett, Messer, Zitruspresse, Kuchenrost