

# Melomakarona - griechische Orangen-Walnussmakronen

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Die tollen griechischen Weihnachtsplätzchen mit Olivenöl. Eine Abwechslung zu den beliebten Kokosmakronen

## Zutaten

- **Für den Teig:**
- 300 ml gutes Olivenöl
- 100 g Zucker
- 600 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1 EL Honig
- 150 g gehackte Walnusskerne
- Abrieb einer Orange
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimtpulver
- 1/2 TL Nelkenpulver
- Etwas geriebene Muskatnuss
- **Für den Sirup:**
- 100 ml Wasser
- 100 ml O-Saft
- 100 g Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

**Der Teig:** Den Zucker, eine Prise Salz mit dem Olivenöl intensiv schaumig rühren, dann auf die Knethaken der Küchenmaschine wechseln.

## **Schritt2**

Die gehackten Walnüsse, Orangenabrieb und Saft, Zimt, Nelkenpulver und etwas geriebene Muskatnuss dazu geben.

## **Schritt3**

Das Mehl sieben, mit dem Backpulver mischen und nach und nach einrieseln lassen, anschließend verkneten.

## **Schritt4**

Der öligen Teig vor dem Portionieren ca. 20 min. in den Kühlschrank stellen, ziehen lassen.

## **Schritt5**

Walnussgroße Häufchen formen und auf ein gemehltes Backblech setzen. Für ca. 40 min. bei 180° C Umluft backen.

## **Schritt6**

**Der Sirup:** Orangensaft, Zucker und Wasser bei mittlerer Hitze ca. 15 min. „Sirup ähnlich“ reduzieren.

## **Schritt7**

Die Melomakarona heraus nehmen und sofort in dem Sirup tränken oder großzügig übergießen.

## **Schritt8**

Anschließend mit gehackten Walnüssen bestreuen.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** teegebäck, weihnachtsbäckerei

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/melomakarona-griechische-orangen-walnussmakronen/>