



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/>