

## Rezept

# Griechisches Weihnachtsgebäck

Ein Rezept von Griechisches Weihnachtsgebäck , am 30.06.2024

## Zutaten

### Für den Sirup:

- |              |              |
|--------------|--------------|
| 1 Bio-Orange | 220 g Zucker |
| 1 Zimtstange |              |

### Für den Teig:

- |                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| 1 Bio-Orange            | 300 g Mehl        |
| 1 1/2 TL Backpulver     | 30 g Zucker       |
| 150 ml Olivenöl         | 1/2 TL Zimtpulver |
| 1/2 TL gemahlene Nelken |                   |

### Außerdem:

- 100 g Walnusskerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 28 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Sirup die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. In einem Topf 130 ml Wasser mit Orangensaft, Orangenschale, Zucker und Zimtstange zum Kochen bringen und ca. 10 Min. köcheln lassen, bis der Sirup etwas eindickt. Die Zimtstange entfernen, den Sirup von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.
2. Für den Teig den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zucker in einer Schüssel mischen. Olivenöl, Orangensaft, -schale, Zimt und Nelken in einer zweiten Schüssel verrühren. Die Mehl-Zucker-Mischung nach und nach mit einem Kochlöffel untermischen. (Achtung: nicht kneten und nur so lange rühren, bis die Zutaten vermischt sind.)
3. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen ca. 4 cm große Kugeln und daraus ovale Plätzchen formen. Auf die Bleche legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen (Mitte) nacheinander in 30 Min. hellbraun backen.
4. Die Walnusskerne hacken. Die Melomakarona aus dem Ofen nehmen und sofort portionsweise ca. 20 Sek. in den Sirup tauchen. Mit dem Schaumlöffel oder einer Gabel herausnehmen, auf einen Teller legen und mit den Walnüssen bestreuen. Die Melomakarona luftdicht verschlossen in einer Box im Kühlschrank aufbewahren. Sie sind ca. 2 Wochen haltbar.