

Honigplätzchen

Μελομακαρονα (*Melomakárona*) ca. 25 Stck

Einkaufsliste

200 g Rapsöl (oder ein anderes neutral schmeckendes Öl)

Saft einer Apfelsine

½ TL Soda, Backpulver o.ä.

½ TL Nelkenpulver

½ TL Zimtpulver

1 Beutel (6 g) Zitronenschalenaroma

1 Beutel (6 g) Orangenschalenaroma

75 g Zucker

20 ml *Metaxa* (oder anderer Weinbrand)

550 g Mehl

Für die Glasur:

60 g Honig

60 g Zucker

60 g Wasser

Saft einer halben Zitrone

100 g Walnuss-Stückchen

Etwas Zimt- und Nelkenpulver

Zubereitung

1. Alle Zutaten (ausser Mehl) in der Küchenmaschine sorgfältig vermischen
2. Nach und nach das Mehl hinzufügen und so lange kneten, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel löst..
3. Mit einem Löffel ca 30 – 40 g Teig entnehmen, in der Hand kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist (ist schön fettig!), dann auf einer „strukturierten“ Fläche platt drücken und nach hinten biegen, zusammendrücken und ein wenig in Form bringen. (Meine Mutter benutzte hierzu die Rückseite einer Bleikristall-Schale. Hierbei bekam sie Plätzchen mit einer sehr schönen Musterung auf der Oberfläche.)
4. Die Plätzchen auf einem Backblech mit Backpapier platzieren und bei 180 °C 30 Min. auf der mittleren Schiene backen. Danach die Plätzchen auf einem Rost abkühlen lassen, damit sie sich verfestigen und nicht so leicht brechen.

(Manche Leute (z. B. mein Bruder Fotis) lieben diese Plätzchen so, wie sie aus dem Backofen kommen, d.h. ohne Honig-Nuss-Glasur. Diese Leute sind es auch, die sich an der schönen Oberflächenstruktur der Plätzchen erfreuen können. Nach der Glasur sieht man davon nichts mehr!)

Honig-Nuss-Überzug

Die Walnuss-Stückchen werden in einer Schale mit etwas Zimt- und Nelkenpulver versetzt und gut vermischt.

Nun bereitet man das „Honigbad“ zu:

Honig, Zucker, Wasser und Zitronensaft, sowie etwas Zimt- und Nelkenpulver werden in einem kleinen Kochtopf erhitzt. In der siedenden Honiglösung werden nun die Plätzchen nach und nach gebadet, dann auf dem Backpapier wieder abkühlen gelassen.

Die restliche Honig-Lösung lässt man so weit abkühlen, bis sie etwas dickflüssig geworden ist. Mit einem Pinsel wird nun diese Mischung auf die Plätzchen aufgebracht. Die Walnuss-Stückchen haften nun besonders gut darauf.