



MELOMAKÁRONA

Christmas sweet

Voor het deeg

400 ml olijfolie

300 ml suiker

150 ml bier

4 el sap van verse sinaasappel

1 grote tl baking soda

4 el cognac

snuf zout

1 grote tl kruidnagel gemalen

(afgestreken)

1 grote tl kaneel gemalen

½ tl nootmuskaat gemalen

2 grote tl bakpoeder

1000 g bloem

walnoten

Voor de siroop

400 ml suiker


200 ml honing

200 ml water

Het is op dit moment winter in Kyparissia en ik heb nog geen Griek gevonden die zegt te genieten van dit seizoen. Hoogtepunt in de winter zijn de Christmas sweets. Met elk huis zijn eigen recept zoals in Nederland elk huis wel een eigen pannenkoekenrecept heeft. Gezien de hoeveelheid die we maakten was ik in de veronderstelling dat deze portie een voorraad was voor de rest van het jaar, maar een week later stond Giorgia gewoon weer opnieuw te bakken. Alles was al uitgedeeld en opgegeten. De melomakarona heeft haar identiteit te danken aan het bad dat ze na het bakken nog neemt in de siroop van suiker, honing en water die de koek haar smeuiëge structuur geeft.

Doe de olijfolie, suiker en bier in een grote mengkom en meng met de mixer.

Meng in een glas het sinaasappelsap met bakking soda totdat het gaat bruisen. Voeg dit samen met de cognac, een snuf zout, rasp van 1 sinaasappel, kruidnagel, kaneel en nootmuskaat toe aan het mengsel. Rasp de sinaasappel boven de mengkom in verband met het sap dat uit de schil vrijkomt tijdens het raspen. Gebruik niet meer dan één theelepel kruidnagel, want dit maakt het geheel bitter. Meng alles opnieuw met de mixer.



Mix het bakpoeder met ongeveer 200 gram bloem en voeg toe aan het mengsel. Mix alles voor de laatste keer met de mixer en ga daarna met de hand verder. Voeg de rest van de bloem stapsgewijs toe en kneed het geheel tot een deeg waarvan koeken kunnen worden gerold. Laat het deeg voor het rollen eerst even 20 minuten rusten.

Rol voor elke melomakarona in de hand een bolletje deeg uit. Leg hier een walnoot in en rol het deeg weer dicht. Plaats ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak circa 30 minuten op 180 graden hetelucht. De koeken zijn goed als je ziet en proeft dat het deeg gaar is.

Rasp de walnoten. Verwarm de suiker, honing en water in een pannetje en dompel de melomakarona's om de beurt in de siroop. Strooi de geraspte walnoten over de koeken als ze nog warm zijn en laat ze even rusten.

Bewaar de melomakárona's in een luchtdichte doos.