Melomakarona (Greske honningkaker)

Ingredienser



♥ 150 g semulegryn
♥ 500 g hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 1 dl presset appelsinsaft
♥ 3 ss konjakk
♥ 100 g sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ss kanel
♥ 0,5 ts muskat
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ss natron
♥ 1,5 dl olivenolje
♥ 1 dl solsikkeolje
♥ revet skall av 2 appelsiner

Sirup:
♥ 3 dl vann
♥ 600 g sukker
♥ 2 kanelstenger
♥ 3 nellikspiker
♥ 1 appelsin
♥ 180 g honning

Pynt:
♥ 100 g valnøtter
♥ 1 ts kanel

Fremgangsmåte

Start med å lage klar sirupen:
Ha vann, sukker og krydder i en kjele. Skjær appelsinen i fire deler og ha dem i kjelen (med skallet på). Kok blandingen i ca. 5 minutter. Ta kjelen av platen og tilsett honningen. Avkjøl blandingen til den er helt kald.

Kakene:
Til deigen blandes semulegryn, hvetemel og bakepulver i en bolle. I en annen bolle blandes appelsinsaft, konjakk, sukker, vaniljesukker og krydder. Ha så i natron og rør godt. Du vil se at blandingen begynner å bruse. Tilsett olje og revet appelsinskall. Ha dette deretter i bollen med de tørre ingrediensene. Kna deigen raskt sammen for hånd. Det er viktig at deigen ikke knas for lenge, ellers vil den skille ut olje.

Form deigen straks til tykke, ovale kaker (ca. 30 gram deig per kake). Fordel dem på to bakepapirdekkede stekeplater. Prikk kakene et par ganger med en gaffel.

Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i 15–20 minutter.

Dypping i sirup:
Finn frem den kalde sirupen og legg de varme, stekte kakene i den kalde sirupen (3–4 kaker om gangen). De varme kakene skal trekke i sirupen i 15–20 sekunder.

Løft dem deretter ut av sirupen og la dem renne av seg på en rist. Dryss over fint hakkede valnøtter og litt kanel.

Tips

♥ For at kakene skal få den rette bløte konsistensen, må de ligge lenge nok i sirupen slik at den trekker godt inn i kakene.

♥ Oppbevar kakene i en tett boks. De er også fine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/melomakarona-greske-honningkaker