



Ladokouloura: Traditionelle griechische Olivenölkekse von Nadia Challah

Zutaten (für circa 20 Kekse)

120 ml mildes Olivenöl
100 g Zucker
100 -120ml Orangensaft (frisch gepresst)
1/4 TL Back- Natron

400 g Weizenmehl
1/2 Orange Schalenabrieb
1 TL Zimt gemahlen
1/2 TL Nelke gemahlen
3/4 TL Backpulver

40 g Korinthen (optional)
ca. 3 EL Sesamsaat

Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze erhitzen.

Olivenöl, Zucker und 50 ml Orangensaft in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich der Zucker weitgehend aufgelöst hat. Natron in weiteren 50 ml Orangensaft auflösen und die Natron-Orangensaft-Mischung anschließend zur Öl-Zucker-Mischung geben. Den restlichen Orangensaft (ca. 20 ml) zunächst zurückbehalten.

In einer zweiten Schüssel Mehl, Orangenabrieb, Zimt, Nelken und Backpulver vermengen. Die Öl-Zucker-Mischung nach und nach zu den trockenen Zutaten geben und alles vorsichtig vermengen – am besten mit den Händen, da der Teig nicht zu intensiv geknetet werden sollte. Bei zu starker Bearbeitung kann das Olivenöl aus dem Teig austreten. Wer möchte, kann nun auch die Korinthen unterarbeiten.

Der Teig sollte weich, elastisch und weder klebrig noch trocken sein. Falls nötig, etwas vom zurückbehaltenen Orangensaft oder etwas Mehl hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Den Sesam in eine flache Schale geben.

Den Teig zu einem langen Strang rollen und halbieren. Von jedem Strang zehn gleichmäßige Stücke abschneiden. Jedes Stück zu einem kleinen Strang rollen und die Enden miteinander verbinden, sodass ein Kringel entsteht. Anschließend die Oberseite jedes Kringels kräftig in den Sesam drücken.

Den Kringel anschließend auf das Backblech legen und mit dem restlichen Teig weiter so verfahren.



Der Teig benötigt keine Ruhezeit, bei einer zu langen Ruhezeit, kann das Olivenöl ebenfalls aus dem Teig austreten und dann wird der Teig brüchig.

Die Kekse für circa 20 bis 25 Minuten backen, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.