

Maroni [Esskastanien]



Zutaten:

3-5 Maroni pro Person

1. Einen Rost in mittlerer Stellung einhängen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Maroni auf der runden Seite leicht kreuzweise einschneiden. Locker auf dem Rost verteilen und ca. 10-15 Minuten backen.
3. Maroni sehr heiß servieren. Am besten mit einem scharfen Kochmesser vierteln, dann sind die Viertel leicht mit der Hand aufzumachen.

Hinweise:

Saisonales Gericht in den Wochen vor Weihnachten.

Oft wird empfohlen, die Maroni vorher zu dünsten oder in Wasser zu köcheln. Uns schmecken sie auch so. Man kann noch ein Schälchen heißes Wasser in den Backofen geben, damit etwas mehr Feuchtigkeit im Garraum ist.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 5 min, Gesamtzeit ca. 20 min, Partygerichte, zum Aperitif, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 26.01.2021