

Marroni aus dem Ofen

4 Personen

Marroni Marroni Marroni endlich ist es wieder soweit.

Marroni aus dem Ofen – so gelingen sie Dir! Wie macht man die eigentlich richtig? Meine Schwiegermutter hat es mir gezeigt.

Schwierigkeitsgrad: simple

Dauer: 90 min

Zutaten

- 1 kg Marroni
-

Zubereitung

1. 1 kg Marroni in einer Schale mit Wasser bedecken und 1 Stunde einweichen lassen.
2. Das Wasser schütten und die Marroni mit einem Handtuch etwas abtrocknen.
3. Mit einem Marronimesser oder mit einem gezackten Messer die runde Seite einschneiden.
4. Alle Marroni auf ein Blech legen, eine feuerfeste Schüssel mit 150 ml Wasser dazustellen und bei 250 Grad 15 min backen.
5. Nun das Wasser aus der Schüssel auf das Blech schütten und noch mal 15 min bei 250 Grad weiter backen. Fertig.