

# Maroni

## Rezept für die Zubereitung von Backofen-Maroni



### Zutaten

Maroni nach Bedarf

### Zubereitung

Maroni waschen und in kaltem, klarem Wasser eine Stunde einweichen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Maroni oben kreuzweise einritzen. Hier ist es wichtig nur in die Schale zu schneiden und nicht die Frucht, da sie sonst im Ofen austrocknet.

Auf einem Backblech kommen sie bei 200°C etwa 20 Minuten ins Backrohr. Nach der Hälfte der Zeit sollte man sie einmal kurz durchrütteln.

Tipp: Damit sich die Maroni aus dem Ofen noch leichter schälen lassen, wickelt man die heißen Kastanien für 10 Minuten in ein feuchtes Tuch.