

Geröstete Maronen

Geröstete Maronen wie vom Weihnachtsmarkt

Heute gibt es mal ein Rezept für geröstete Maronen wie vom Weihnachtsmarkt. Die Weihnachtszeit ist jetzt zwar schon etwas her, aber Maronen schmecken auch die restliche Zeit vom Jahr. Bei uns gab es diese kleinen Leckerbissen zu Weihnachten, aber irgendwie hat es das Rezept nicht mehr pünktlich auf den Blog geschafft. Vorenthalten wollte ich es euch trotzdem nicht, denn geröstete Maronen sind wirklich ganz einfach in der Zubereitung.

Nach einigen Experimenten ist dieses für mich die einfachste Methode, um die Maronen gleichmäßig zu garen, zu rösten und hinterher auch aus der Schale zu bekommen. Das Schälen kann nämlich ganz schön mühselig werden, wenn sich die Schale nicht gut von der Marone löst. Mit dieser Art der Zubereitung klappt das aber ganz gut und man hinterher auch Spaß am essen.



Maronen/Eskastanien



Maronenmesser



Multi-Röster



Maronizange

Leckere geröstete Maronen ganz einfach selber machen

Den Backofen auf 230°C Umluft vorheizen. Die Maronen quer, oder über kreuz, über die bauchige Seite einritzen. Dabei sollte nur die Schale angeschnitten werden und nicht die Marone selbst. Beim Einschneiden schön gründlich arbeiten, um so besser lassen sich die Maronen hinterher schälen. Das Wasser in einem Topf zum kochen bringen. Die angeritzten Maronen in das kochende Wasser geben und für etwa 3-4 Minuten köcheln lassen.

Die Maronen herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Dabei sollte die eigeritzte Seite nach oben zeigen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 20-25 Minuten rösten. Fertig sind eure selbstgemachte Maronen wie vom Weihnachtsmarkt. Übrigens lassen sich Maronen auch gut im Kugelgrill oder Dutch Oven rösten. Das gibt natürlich noch einmal ein ganz anders Aroma.

Weitere Rezept-Ideen für die Weihnachtszeit zum Ausprobieren & Nachmachen



Chili-Salz-Mandeln



Granatapfel Punsch



Mürbeteig Plätzchen



Gebrannte Haselnüsse



Birnen-Walnuss-Crumble



Lebkuchen Plätzchen



Gebrannte Walnüsse



Feenküsse

KALORIENARME REZEPTE

110 Rezepte unter 500 Kalorien für ein kalorienarmes Frühstück



[mehr Infos zum Buch](#)

HIER FINDEST DU WEITERE MARONEN PRODUKTE



Maronen-Creme



geschälte Maronen



Kastaniencreme



Maronenpüree

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Fruchtige Müsliriegel aus dem Dörrgerät



Gefüllte Jalapeños



Bananenchips aus dem Dörrgerät



Fruchtleder



Sesam-Cashew-Riegel



Kartoffelchips aus dem Dörrgerät



Cheeseburger Muffins



Rice Krispies Treats
