



## Marroni aus dem Ofen

Gute Marroni gibts nicht nur beim Marronibrater, mit bescheidenem Aufwand lassen sie sich auch im Backofen rösten. Wichtig ist nicht nur eine gute Hitze, Marroni brauchen auch Feuchtigkeit. Das wichtigste dabei sind jedoch gute Topflappen oder Ofenhandschuhe!

### Zutaten

500g Marroni  
1dl Wasser

### Zubereitung

Marroni eine Stunde in kaltem Wasser einlegen.

Ofen auf 270° vorheizen (Umluft 250°). Es kann bis zu einer halben Stunde Dauern, bis der Ofen voll aufgeheizt ist.

Marroni auf der gewölbten Seite kreuzweise tief (bis auf den Kern) einschneiden. Auf ein Backblech geben. 1dl Wasser in ein ofenfestes Gefäß geben und auf Backblech stellen.

Marroni in die Mitte des Ofens einschieben. 15 Minuten braten. Wasser direkt auf das Blech kippen (Vorsicht, der Dampf ist sehr heiss!). Weitere 10 bis 15 Minuten braten.

Blech aus dem Ofen nehmen und die Marroni für gut 5 Minuten mit einem nassen Tuch bedecken. Sie lassen sich dadurch besser schälen.





*Marroni befeuchten*