

# Maronen rösten

Die einfachste Methode um Maronen im Backofen zu rösten. Den Süßegrad bestimmt Ihr selbst.

**Wer kennt sie nicht, die Händler in den vielen Einkaufsstraßen im Süden, mit ihren Ständen an denen sie frische Maronen direkt zum Verzehr rösten. Besonders in der Winterzeit, Maronen werden im Herbst geerntet, sind die auf dem Grill gerösteten Maronen ein sehr beliebter Snack.**

## Zutaten

- 1 kg Maronen
- 1 Tasse Wasser
- 2 EL Honig
- Olivenöl

## Zubereitung

- Die Maronen abwaschen und abtrocknen, dann auf der bauchigen Seite kreuzweise einschneiden. So verhindert man, dass sie explodieren und erleichtert sich später das schälen.
- Die Maronen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Olivenöl bepinseln. Das Ganze für etwa 20 Minuten auf 210 Grad (Umluft) im vorgeheizten Ofen rösten bis die Schalen sich öffnen.
- In der Zwischenzeit zwei Löffel Honig in einer Tasse Wasser verrühren. Den Süßegrad können sie durch Zugabe oder Verringerung des Honigs variieren. Die Maronen mit der Honigmischung bepinseln und für weitere 5 bis 10 Minuten in den Backofen geben.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/maronen-roesten/>