

Kastanien aus der Heißluftfritteuse

Die leckeren Kastanien aus der Heißluftfritteuse sind ein willkommener Snack für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

600 g Kastanien (Maroni)

Zubereitung

1. Die **Kastanien aus der Heißluftfritteuse** sind im Nu zubereitet. Dazu die Kastanien auf einer Seite einschneiden. In eine Schüssel mit Wasser geben und zirka eine halbe Stunde einweichen.
2. Die Kastanien auf der Grilltasse der Heißluftfritteuse verteilen und bei 170 °C zirka 25 Minuten backen. Zwischendurch mehrmals schütteln und wenden.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp