

# Maroni im Backofen

Ein tolles Rezept mit Gelinggarantie: Maroni im Backofen schmecken unglaublich lecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

1 kg <a href="#">Maroni</a>
260 ml Wasser

## Zubereitung

1. Maroni sind besonders im Herbst sehr beliebt. Hierfür zuerst die frischen Maroni mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden.
2. Anschließend den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Dann die Maroni mit der Schnittfläche nach oben auf ein Blech legen und ins Backrohr geben. Unter das Backblech ein Gefäß mit Wasser stellen, sodass ein Austrocknen vermieden wird. Die Maroni etwa 30 Minuten fertig backen lassen, bis sie eine schöne Farbe bekommen und die Schale sich leicht lösen lässt.
3. Die Maroni können auch für etwa 15 Minuten im heißen Wasser gar gekocht werden, hierbei verlieren die Maroni allerdings einige Geschmacksstoffe.

## Tipp

Die angeschnittenen Maroni vor dem Backen 10 Minuten in Wasser legen. Maroni können vielseitig verwendet werden. Maroni im Speckmantel zubereiten oder die Maroni zu Mus pürieren und als Beilage servieren.