Maroni im Backrohr

Maroni schmecken immer lecker, egal ob aus dem Backrohr oder direkt vom Maroniofen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

500 g	Maroni
1 l	Wasser

Zubereitung

1. Eine vegetarische Delikatesse der Extraklasse sind die **Maroni im Backrohr**. Ein Küchenmesser schneidet ein Kreuz oberhalb der Maroni.

2. Der Backofen wird auf 220 Grad Celsius eingestellt. Eine feuerfeste Schale mit etwas Wasser befüllen und Maroni hinzufügen. Eine zweite Schüssel mit Wasser vorbereiten und zusätzlich in den Ofen stellen. Maroni für ganze 30 Minuten backen.

3. Wölbt sich die Schale der Maroni, dann sind sie fertig. Während des Backens das Anbacken der Maroni verhindern. Womöglich weiteres Wasser hinzufügen.

Tipp

In frostig kalter Jahreszeit zu den Maroni im Backrohr heiß duftendem Glühwein reichen.