



Karamelisierte Maronen

4 Portionen

Zutaten

500 g Maronen
100 g Zucker
1 EL kalte Butter

Zubereitung

Die Maronen mit einem Messer kreuzweise einritzen und auf einem Backblech verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten rösten.
Wenn die eingeschnittenen Stellen aufgegangen sind, sollten die Maronen gar sein.
Den Zucker und die Butter in einer großen Pfanne oder einem Topf langsam erhitzen.
Inzwischen die Maronen schälen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, die Maronen hinzugeben und immer wieder umrühren. Die Butter-Zucker-Masse darf nicht zu braun werden oder anbrennen.
Die Maronen auf einem Backpapier ausbreiten und auskühlen lassen.