
Subject: Maronen

Posted by [BloodyAngel](#) on Fri, 16 Dec 2005 17:26:39 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Weiß einer von euch wie man Maronen richtig zubereitet, so wie aufm Weihnachtsmarkt das die innen schön weich sind ?

Meine 2. Versuche bisher sind bisschen blöd ausgefallen, die Dinger sind teilweise noch hart, hab mir welche ausm Supermarkt geholt und wollts einfach ma selbst ausprobieren!

Wäre für Ratschläge dankbar!!

Subject: Re: Maronen

Posted by [Martina83](#) on Mon, 19 Dec 2005 07:46:32 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

hast du dran gedacht, die vorher kreuzweise einzuschlitzen???

Subject: Re: Maronen

Posted by [Rockmädel](#) on Mon, 19 Dec 2005 11:39:28 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Wie schon Martina sagte, kreuzweise einschlitzen und ich mache sie dann in der Pfanne. Das geht viel besser als im Backofen.

Subject: Re: Maronen

Posted by [hardy](#) on Mon, 19 Dec 2005 20:45:05 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Und leider kann ich denen auch nie ansehen, wie "frisch" und wie sie gelagert wurden. Das hat aber erheblichen Einfluss auf die Qualität.

Und in meiner alten Eisenpfanne klappt das auch am Besten (oder im Backofen bei 250° und häufigem Wenden, aber das geht in der Pfanne halt besser.

Subject: Re: Maronen

Posted by [BloodyAngel](#) on Mon, 19 Dec 2005 21:20:19 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Ja, ich hab die kreuzweise eingeschlitzt und hab mal im Internet nachgeguckt, und da stand man kann die Maronen vorher auch vorkochen und dann in backofen legen. Ging aber au ned wirklich. Die aufm Weihnachtsmarkt waren total lecker und richtig schön weich... will auch solche haben!

Und wie lang lasst ihr die in der Pfanne?

Subject: Re: Maronen

Posted by [hardy](#) on Mon, 19 Dec 2005 22:43:41 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Im Backofen ist eben die Gefahr des Austrocknens noch größer. Wenn die Pfanne wirklich heiß ist, reichen gut 10 Minuten. Aber dazu nehme ich auch meine alte Eisenpfanne auf einer ExtraKochstelle, dem Ceranfeld möchte ich das nicht zumuten!

Subject: Re: Maronen

Posted by [Mathine](#) on Tue, 24 Jan 2006 07:53:02 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Hallo!!

Die Zeit für Maronen ist zwar schon eindeutig vorbei... aber ich wollte auch mal meinen Senf dazu geben. Meine Technik ist nämlich irgendwie ganz anders und ich dachte immer sie wäre völlig "normal"....

1: Kreuze einschneiden und im Topf mit wenig Wasser dünsten. Weiß leider nicht mehr wie lange, aber so ca. 20-30 Minuten, meiner Erinnerung nach.

ODER

2: Kreuze einschneiden und mit wenig Wasser in die Mikrowelle. Ist dann nach 3 Minuten fertig.

Ausgetrocknet sind die mir bei beiden Varianten noch nie und haben echt lecker geschmeckt.
