

HEISSE MARONEN *mit der Ninja Crispi*

Wie frisch vom Weihnachtsmarkt



Zutaten

- frische Maronen (Esskastanien)
- heißes Wasser (evtl. Wasserkocher)
- Airfryer z.B. Ninja Crispi
- ein scharfes Messer

Zubereitung:

1. Maronen einweichen

Übergieße die Maronen mit heißem Wasser und lass sie ca. 15 Minuten im Wasserbad stehen. (Tipp: Mit heißem Wasser aus dem Wasserkocher geht das schneller.)

2. Kreuzweise einschneiden

Jetzt kommt der wichtigste Schritt: Ritze jede Marone kreuzförmig ein, damit sie im Airfryer nicht aufplatzt und gleichmäßig gar wird.

3. In der Ninja Crispi rösten

Starte das Airfryer-Programm bei etwa 200 °C und röste die Maronen für ca. 15 Minuten. Je nach Größe kannst du sie 2–3 Minuten länger drin lassen.

4. Genießen!

Außen knusprig, innen weich – genau wie vom Weihnachtsmarkt.

Tipp:

Immer heiß schälen! Wenn die Maroni kalt werden bleibt die haarige Haut an den Maronen kleben.