



# Maroni-Grießkoch mit Brombeeren

## Zutaten

- 2 Becher Milch
- 1 Becher Wasser
- 1 Prise Salz
- 6 Esslöffel Dinkelgrieß
- 1 Becher geschälte, gekochte Maroni
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 1 halber Teelöffel Zimt
- 1 Handvoll Brombeeren



Maroni



Brombeeren



Zimt



Dinkelgrieß

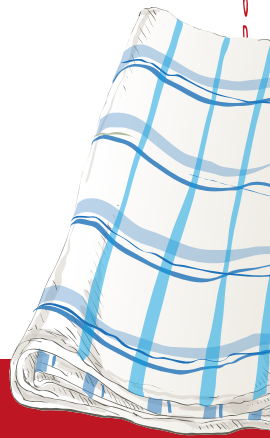


Milch

## Zubereitung

1. Milch und Wasser in einem Topf aufkochen.
2. Eine Prise Salz dazugeben.
3. Dinkelgrieß mit dem Schneebesen einrühren und unter Rühren ein paar Minuten weiterkochen.
4. Maroni dazugeben und kräftig mit dem Schneebesen durchrühren.
5. Mit Vanillezucker und Zimt würzen.
6. In Schüsseln anrichten.
7. Brombeeren waschen und auf die Schüsseln verteilen.

Maroni sind eine tolle Herbst-Jause!



## Tipp

Gekochte, geschälte Maroni erhältst du in jedem Supermarkt. Du kannst Maroni aber auch selbst kochen oder braten.

## Maroni braten

Zuerst die Maroni mit einem spitzen Messer auf der gewölbten Seite kreuzweise einschneiden. Hol dir dabei Hilfe von Erwachsenen, denn die Schale ist ganz schön fest! Die eingeschnittenen Maroni in eine Schüssel geben und mit Wasser bedecken. 15 Minuten stehen lassen. Das Wasser abgießen und die Maroni auf ein Blech geben. Im Rohr bei 200 Grad Celsius eine halbe Stunde braten. Gebratene Maroni sind weich und schmecken süß.

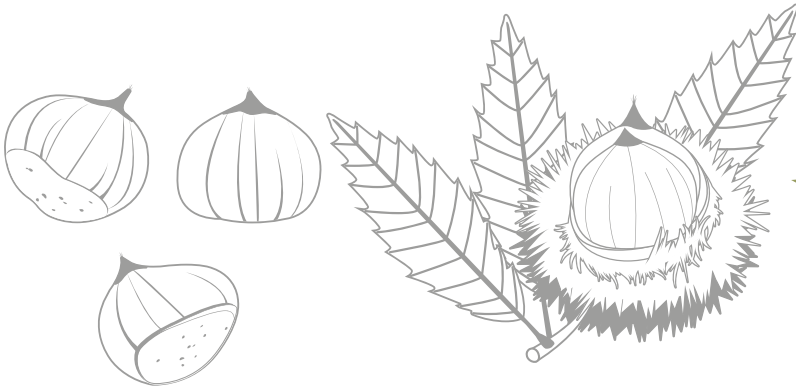
03

## Wichtig

Maroni so heiß wie möglich schälen. Wenn sie abkühlen, wird die Haut wieder fester und lässt sich schwer ablösen.

## Maronizeit

Maroni sind essbare süße Edelkastanien. Ab September beginnt die Maroniernte, die Kastanien fallen von den Bäumen und springen aus ihrer stacheligen Hülle.



Wenn es kalt wird, gehören Maronibrater zum Straßenbild in unseren Städten.



## Harte Schale

Maroni gehören botanisch zu den Nüssen. Ihre Schale ist zwar nicht ganz so hart, aber doch recht fest.