

Noch mehr zu entdecken, gibt es bei uns in der Ausstellung! Und vielleicht findest du hier ja auch ein kleines Türchen zum Öffnen?

Solltest du mal keine Zeit haben bei uns vorbeizuschauen, oder sollten wir geschlossen haben, kannst du einfach auf unserer Website nachschauen, was es neues zu entdecken gibt. Von Bastelspaß über leckere Rezepte und tolle Geschichten, lass dich überraschen was es zu entdecken gibt!



## ADVENTS-KALENDER 2024

DEIN NAME:



# Türchen 4

Wie kleine Igel liegen sie da  
Esskastanien - im Winter sind sie schon rar.  
Im Laub verborgen, wie eine Falle,  
doch Vorsicht, piksen können sie alle!

Verwechsele sie nicht mit der falschen Frucht,  
die Rosskastanie, die nicht zum Essen taugt.  
Schau genau hin und prüfe sie fein,  
die Esskastanie wird dein Herbstgewinn sein!

Willst du wissen, wie's gelingt,  
dass sie dir auf den Teller springt?  
Schau ins Rezept, ganz wunderbar –  
dort steht, wie's geht, so sonnenklar!

Tipp: Esskastanien sind auf einer Seite flach und  
laufen spitz zu  
Die Rosskastanie ist Rund und hat keine Spitze

- Heize den Ofen auf 200 °C vor. Wasche die Esskastanien und schneide die Schale an der gewölbten Seite kreuzförmig ein.
- Lege die eingeschnittenen Kastanien mit der eingeschnittenen Seite nach oben auf ein Backblech.
- Befeuchte sie leicht mit etwas Wasser, damit sie im Ofen nicht austrocknen.
- Backe die Kastanien etwa 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen, bis die Schale sich löst und die Nüsse duften.
- Lass die Kastanien kurz abkühlen und schäle sie dann, solange sie noch warm sind. Die Schale und das dünne Häutchen darunter lassen sich jetzt gut lösen.
- Die geschälten Esskastanien kannst du direkt genießen – pur oder als Beilage! Sie passen auch super in Suppen, Salate oder Desserts.

**Tipp:** Falls du übrig gebliebene Kastanien hast, kannst du sie im Kühlschrank aufbewahren und später in Butter anrösten oder zu Püree verarbeiten.