



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 l Milch
- 300 g Maisgrieß
- 60 g Kristallzucker
- Salz
- 600 g Äpfel
- 100 g Butter

Mein persönlicher Tipp

Zur Verbesserung des Tommerlteiges können 3 Eier und etwas Vanillezucker in die ausgekühlte Masse eingerührt werden.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

Polentatommerl mit Äpfeln

Zubereitung

- Polenta und Kristallzucker in die kochende, gesalzene Milch einkochen und aufkochen lassen.
- Die Hälfte der Masse in eine Pfanne mit heißem Fett streichen, darüber die geschälten, gehobelten Äpfel schichten.
- Mit etwas Zucker bestreuen, die restliche Teigmasse darüberstreichen und mit den restlichen Äpfeln belegen bzw. abdecken.
- Im Rohr ca. 30-40 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreuen, in Stücke teilen und mit Zwetschgenkompott servieren.