

**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.