

#### 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

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

#### Quellen:



Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

## Polentatommerl mit Äpfeln



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.