



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

Polentatommerl mit Äpfeln

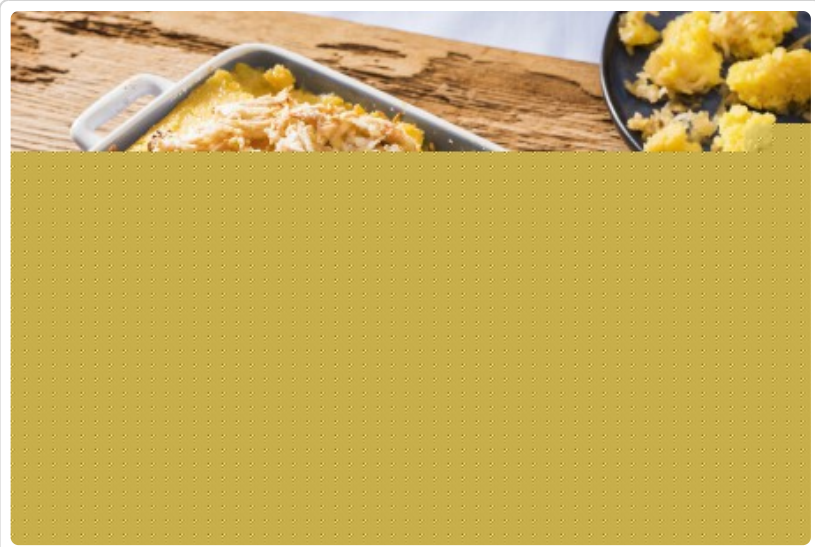


Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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



Quellen:



Eva Maria Lipp: *Privatrezept*



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

