

Rezept

Türkentommerl

Ein Rezept von Türkentommerl, am 29.06.2026

Zutaten

100 g feiner Maisgrieß (Polentagrieß)	1/4 l Milch
1 Ei (Größe M)	3 EL Zucker
Salz	1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
2 EL Butter	500 g säuerliche Äpfel
2 EL Rosinen	1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Zitronensaft	Puderrucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Maisgrieß mit Milch, Ei, 2 EL Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale verrühren. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Den Backofen auf 175° vorheizen.
2. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Restliche Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Äpfel darin kurz anbraten. Mit Rosinen, 1 EL Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft vermischen.
3. Die halbe Menge Grießmasse in die Form geben, darauf die Äpfel verteilen und mit restlicher Grießmasse bedecken. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 25 Min. backen.
4. Tommerl mit zwei Gabeln in große Stücke zerteilen und in weiteren 5 Min. goldbraun backen. Mit Puderrucker bestäubt servieren.