Rezept

Türkentommerl

Ein Rezept von Türkentommerl, am 12.10.2024

Zutaten

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