

## Rezept

# Türkentommerl

Ein Rezept von Türkentommerl, am 24.04.2024

## Zutaten

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