Apfel-Polenta-Tommerl

Wenn der Duft des Apfel-Polenta-Tommerls durchs Haus zieht, versammelt sich die Familie ganz schnell am Tisch. Mit diesem Rezept gelingt die Süßspeise perfekt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Äpfel
50 g	Fett
400 ml	Polenta
1 l	Milch
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Staubzucker
Nach Belieben	Zimtpulver

Zubereitung

1. Für das **Apfel-Polenta-Tommerl** zu Beginn eine Kuchenform mit Backpapier belegen. Die Äpfel waschen, putzen und in Spalten schneiden. Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die Apfelspalten darin einige Minuten rundum andünsten. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

2. Die Apfelspalten aus der Pfanne heben und in der vorbereiteten Form verteilen. Die Polenta mit Salz und Milch gut mischen, gleichmäßig über die Apfelspalten gießen, dabei kommen die Äpfel nach oben. Auf mittlerer Schiene rund 25 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit Zucker und Zimt bestreuen.

Tipp

Das Apfel-Polenta-Tommerl schmeckt mit Vanilleeis oder Fruchtkompott besonders lecker.