

Apfel - Polenta - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Rosinen	in
3	Essl.	Pernod	oder
3	Essl.	Apfelsaft	(für Kinder) und Anispulver einweichen
750	Gramm	Äpfel	schälen in dünne Spalten schneiden, mit
2	Essl.	Zitronensaft	beträufeln
200	Gramm	Butter	schmelzen und in einer Schüssel abkühlen
50	ml	Milch	und
150	Gramm	Zucker	unterrühren
400	Gramm	Maisgrieß	mit
1 1/2	Teel.	Backpulver	und Salz sieben und unterrühren
4		Eier	einzelnt unterrühren
50	Gramm	Pinienkerne	(grob gehackt) und
50	Gramm	Walnüsse	(grob gehackt) ohne Fett leicht Anrösten Mit Rosinen
1/2		Anis-Likör, Äpfeln	und geriebene Schale von Zitrone unter den Teig mischen. Diesen Gleichmäßig in eine gefettete und mit Maisgrieß ausgestreute Form streichen

Anleitung:

Siehe oben ! Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 180°C
45 Min. backen. Etwas abkühlen lassen, mit Zucker bestreuen und warm
servieren