

Maiskuchen mit Aepfeln und Rosinen

Kategorien: Backen, Kuchen, Mais

Zutaten für: 1 Rezept

90	Gramm	Maisgriess; Polenta
25	Gramm	Sehr feiner Griess
50	Gramm	Rosinen; in Wasser Eingeweicht und Abgetropft
500	ml	Milch
50	ml	Sahne
1	Prise	Salz
100	Gramm	Zucker
30	Gramm	Butter
1		Zitrone; die Schale
4		Aepfel

NACH GESCHMACK ZUM BESTREUEN

Zimt
Zucker

Anleitung:

Milch, Salz, Zucker, Butter und abgeriebene Zitronenschale zusammen aufkochen. Mais und Griess langsam einruehren und 20 Minuten bei sehr schwacher Hitze unter haeufigem Ruehren simmern lassen. Rosinen und Sahne dazugeben und gut vermischen. Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier gut auskleiden, den Rand mit Butter bestreichen. Den Teig hineingeben. Apfelschnitze fein schneiden und den Teig damit belegen. Zimt und Zucker vermischen und ueber die Aepfel streuen.

Den Kuchen in den auf 170°C vorgeheizten Backofen geben und fuer ca. 45 Minuten backen lassen