

Steirischer Tommerl mit Äpfel

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 45 Minuten Gesamtzeit

Für 6 Portionen als süße Hauptspeise berechnet zum Backen
in einer Mittelgroßen „Sterzrein“ oder großen Auflaufform

Zutaten:	Einheit
Vollmilch	500ml
Weizenmehl glatt	220g
Kristallzucker	60g
Ei (M)	5 Stück
Butter	80g
Salz, Zimt und Staubzucker zum bestreuen	
Wahlweise Äpfel, Birnen Zwetschken oder eine Handvoll Beeren	



FOTO © Markus Leingruber www.spezialithek.at

1. Den Ofen bzw. das Rohr mit der „Sterzrein“ oder Auflaufform auf 180 °C vorheizen.
2. Die Eier aufschlagen und mit einer Prise Salz und er Milch versprudeln. Den Zucker zugeben.
3. Nun das Mehl zugeben und zu einem sämigen Teig verarbeiten.
4. Für die Fülle bzw. den Belag das Obst waschen, gegebenenfalls schälen und feinblättrig schneiden.
5. Vorsichtig die heiße Form aus dem Rohr nehmen und die Butter darin schmelzen. Die „Rein“ schwenken, sodass auch der Rand gut gefettet wird.
6. Die halbe Masse eingießen und mit gut der Hälfte des Obstes belegen.
Den zweiten Teil der Masse auf die Obstschicht geben und zu guter Letzt mit dem restlichen Obst belegen und mit Zimt bestreuen.
7. Jetzt wird gebacken. Den Tommerl bei rund 180 °C auf mittlerer Schiene ins Rohr schieben und ca. 25 Minuten Goldbraun ausbacken.

Tipp: Beim dünnen Backen des Tommerls auf einem Blech wird dieser besonders knusprig.

Zum Anrichten mit Staubzucker bestreuen. Passend dazu Vanillesoße, Apfelmus oder Kompott servieren.

Markus Leingruber
Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER
Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at