

Apfel-Maistarteletten



Für 4 Tartelettenformen à 10 cm Durchmesser:

2 EL Rosinen
5 dl Milchwasser (3 dl Milch / 2 dl Wasser)
1 Prise Salz
120 g feiner Maisgriess
2 EL Zucker
40 g Butter
Butter für die Formen
3-4 Äpfel
1-2 EL Zimtucker
Butterflocken

Die Rosinen waschen und in kaltes Wasser einlegen. Das Milchwasser mit dem Salz aufkochen. Den Maisgriess hineingeben und unter Rühren 6 - 8 Minuten kochen. Die abgetropften Rosinen, den Zucker und die Butter begeben. Gut durchrühren, nochmals aufkochen. Die Förmchen ausbuttern, den Maisbrei einfüllen und glatt streichen. Die Äpfel schälen, in etwa 3 mm dicke Schnitzteilen und die Tarteletten damit kranzförmig belegen. Die Äpfel dürfen etwas einsinken, deshalb belegen, solange der Mais noch weich ist.

Die Äpfel mit dem Zimtucker und den Butterflocken bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C 25 - 30 Minuten backen. Die Äpfel nach halber Backzeit mit Alufolie abdecken.