



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Crespelle alla Fiorentina**

\*\*\*\*\*

**Arista di Maiale alla Fiorentina**

\*\*\*\*\*

**Bustrengo (Apfelkuchen mit Polenta)**

Zutaten: Zubereitung:

**Bustrengo (Apfelkuchen mit Polenta)**

	Butter	
100 g	Polenta	
200 g	Mehl	
100 g	Brösmeli	
100 g	feinster Zucker	
3 Stk	grosse Eier	verquirlt
100 g	flüssiger Honig	
55 ml	Olivenöl	
100 g	getrocknete Feigen	gehackt
100 g	Sultaninen	
500 g	Aepfel	geschält und grob gehackt
1/2 TL	Zimt	
2 Stk.	Orangen	abgeriebene Schale
2 Stk.	Zitronen	abgeriebene Schale
1 TL	Salz	
	Mascarpone	
	Vin Santo	

Den Backofen auf 180 °C vorheizen und eine 28 cm große Tortenbodenform mit der Butter einfetten.

Polenta, Mehl, Brösmeli und Zucker in einer großen Schüssel vermengen.

In einer zweiten Schüssel die Milch mit den Eiern, dem Honig und dem Olivenöl verrühren und in die Schüssel zu den trockenen Zutaten gießen und alles gründlich vermischen.

Dazu kommen nun die Feigen, Sultaninen und Äpfel, der Zimt, die Zitruschalen und das Salz. Nochmals umrühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und etwa 50 Minuten backen. Mit etwas feinem Zucker bestreuen und warm servieren.

Mit Mascarpone und einem Glas Vin Santo servieren.