



Benötigte Zutaten

1 l Premium Alpenmilch

80 g Zucker

etwas Vanillezucker

120 g Premium Teebutter

300 g Polenta

Rosinen nach Belieben

Butterschmalz

eingelegte Kirschen

Süßer Polentaschmarrn

Einfach und schnell zubereitet

Anleitung

Zubereitung

1. Milch, Zucker, Vanillezucker und Butter aufkochen lassen.
2. Die Polenta dazu geben und dick einkochen.
3. Rosinen einrühren und die Masse überkühlen lassen.
4. Die Masse in einer Pfanne goldbraun braten und zu Schmarrn reißen.
5. Serviert wird der Polentaschmarrn am besten mit Staubzucker bestreut und mit einem Kirschkompott.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten