



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.

Milch, Zucker, Vanillezucker und Butter aufkochen lassen. Die Polenta dazu geben und dick einkochen. Zum Schluss noch Rosinen einrühren und die Masse überkühlen lassen. Anschließend die Masse in einer Pfanne goldbraun braten und zu Schmarrn reißen.

Serviert wird der Polentaschmarrn am besten mit Staubzucker bestreut und mit einem Kirschkompott.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten