

Polentaschmarrn

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

1 L	Milch
80 G	Zucker
	etwas Vanillezucker
120 G	Butter
300 G	Polenta
	Rosinen nach Belieben
	Butterschmalz zum Ausbacken
	ingelegtes Früchtekompott oder Fruchtemus

Verfasst von: Daniela Rettenecker

Zubereitung

1. Milch, Zucker, Vanillezucker und Butter aufkochen lassen und den Polenta dick einkochen.
2. Rosinen dazugeben und überkühlen lassen.
3. Masse in einer Pfanne goldbraun braten und zu Schmarrn reißen.
4. Anrichten und mit Staubzucker und Kirschkompott servieren.