

# Polenta-Schmarrn

Der Polenta-Schmarrn ist eine vorzügliche Süßspeise. Einfach, schnell und raffiniert – perfekt für alle, die Polentagrieß mal von seiner süßen Seite kennenlernen möchten!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| 500 ml        | Milch                         |
| 20 g          | <a href="#">Butter</a>        |
| 1 Prise       | <a href="#">Salz</a>          |
| 150 g         | Polentagrieß                  |
| 1 Prise       | Zimt (gemahlen)               |
| 2 EL          | <a href="#">Zucker</a>        |
| 1 Packung     | <a href="#">Vanillezucker</a> |
| 3 Stk.        | <a href="#">Eier</a>          |
| 30 g          | <a href="#">Butter</a>        |
| Nach Belieben | Staubzucker                   |

## Zubereitung

1. Für den süßen **Polenta-Schmarrn** die Vollmilch mit der Butter und einer Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren die Polenta langsam einrieseln lassen. Zucker, Vanillezucker und Zimt hinzufügen. Bei niedriger Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren, damit nichts anbrennt. Anschließend in eine große Schüssel umfüllen und leicht abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eidotter unter die abgekühlte Polenta-Masse rühren. Das Eiklar zu halbsteifem Eischnee schlagen und vorsichtig unterheben, um eine luftige Konsistenz zu erreichen.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer ofenfesten, großen Pfanne die Butter schmelzen, die Polenta-Masse hineingeben und bei kleiner Hitze 2–3 Minuten auf dem Herd backen, bis der Boden leicht anzieht. Dann die Pfanne in den Ofen schieben und so lange backen, bis die Oberfläche goldgelb ist, zirka 10-12 Minuten, je nach Ofen. Den Polenta-

Schmarrn aus dem Ofen nehmen und mit zwei Gabeln in grobe Stücke reißen.

## **Tipp**

Den feinen Polenta-Schmarrn mit Staubzucker bestäuben und nach Belieben mit Marmelade, Kompott, Apfelmus oder frischen Beeren servieren.