# Polentaschmarren mit Himbeerröster

## REZEPT

### Zutaten für 2–3 Portionen:

500ml Milch
250g Himbeeren
150g Polenta
40g Butter
60ml Agavendicksaft oder Honig
3 Eier (Größe M)
1 TL Gemahlener Ceylon–Zimt
1 Prise Salz

### Zubereitung:

Milch mit Butter und einer Prise Salz in einem Topf kurz aufkochen lassen, 30ml Agavendicksaft oder Honig und Zimt zufügen, die Polenta einrieseln lassen, unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und zugedeckt 15 Minuten quellen lassen. Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Die Eier trennen, die Eidotter zur Polentamasse zufügen und gut einarbeiten. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Polentamasse heben. In einer großen beschichteten Pfanne die restliche Butter schmelzen lassen, den Teig einfüllen und 1–2 Minuten anbraten. Danach den Teig in der Pfanne im Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten lang backen. Die Himbeeren in eine Pfanne füllen, den restlichen Agavendicksaft oder Honig zugießen, gelegentlich umrühren und weichkochen. Den Polentaschmarren aus dem Backrohr nehmen, mit zwei Kochlöffel zerreißen und auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Himbeerröster servieren.

### Tipp:

Alternativ zu den Himbeeren kann man auch Apfelmus oder Preiselbeermarmelade verwenden.

H: www.malaskitchen.at
E: malaskitchen@gmx.at