

Süßer Polenta-Schmarrn aus Urmais

Zutaten

500ml	Milch
140g	Urmaisgrieß
40g	Butter
2-3 EL	Zucker
1 Prise	Salz
4	Eier

Polenta-Schmarrn

250g	Brombeeren (frisch oder TK)
2 EL	Zucker
200 ml	Rotwein oder roter Beerensaft
Etw.	Speisestärke zum Andicken

Quarkcreme

250 g	Quark
1 EL	Honig oder Agavendicksaft
1 EL	Zitronensaft



Zubereitung

Schmarrn

- Milch, 50 g Butter, 2-3 EL Zucker und eine Prise Salz in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen.
- Den Urmaisgrieß langsam unter ständigem Rühren hinzufügen. **3-4 Minuten** unter Rühren köcheln lassen.
- Vom Herd nehmen und ca. **20 Minuten** quellen und abkühlen lassen.
- Eigelb zum Maisbrei hinzufügen und gut unterrühren.
- Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.
- In einer großen Pfanne ca. 1/2 EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und die Grießmasse einfüllen.
- Die Pfanne abdecken und den Schmarrn bei mittlerer Hitze ca. **20 Minuten** stocken lassen. Achte darauf, dass die Unterseite nicht zu dunkel wird.
- Den Schmarrn vierteln, wenden und leicht anbraten.
- Die Stücke mit einem Pfannenwender zerstückeln und anrichten.
- Optional mit Puderzucker bestreuen und die Schmarrnstücke unter Wenden anbraten, bis der Zucker karamellisiert.

Brombeersoße

- 2 EL Zucker in einen Kochtopf geben und karamellisieren lassen.
- Mit 150 ml Rotwein ablöschen und köcheln lassen, bis das Karamell aufgelöst ist.
- Optional: 50 ml Rotwein mit etwas Speisestärke verrühren, zugeben und aufkochen lassen.
- Brombeeren hinzufügen und erwärmen.
- Mit etwas abgeriebener Tongabohne (oder Vanille) abschmecken.

Quarkcreme

- Quark mit Honig und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren.