

Vanille Polenta Schnitte

MIT ERDBEEREN

ZUTATEN:

FÜR 5 PORTIONEN

500 mL Milch

250 g Topfen

120 g Zucker

100 g Polenta

50 g Butter

3 Eier

1 Vanilleschote

1 Zitrone (Abrieb und Saft)

1 Prise Salz

5 g Backpulver

» Milch mit Zucker, Butter, Vanille und Polenta einmal aufkochen.

» Topfen, Backpulver und die Eier unter die Masse rühren. Jetzt mit der Zitrone und einer Prise Salz abschmecken.

» Zum Schluß die fertige Masse in einer ausgebutterte Auflaufform bei 160 Grad ca. 30 bis 45 Minuten backen.



Schmeckt fantastisch
und ist super einfach
zum nachkochen!

