

## Polenta Ricotta Schmarren mit Bratapfelmus

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



### Die Zutaten (für 4 Portionen):

- 500 ml Milch nach Wahl (Hafer – oder Mandelmilch)
- 150 g Polenta
- ½ Bio Zitrone, abgeriebene Schale
- ¼ TL Vanille, gemahlen
- ¼ TL Zimt, gemahlen
- 1 Prise Salz
- 80 g Rohrohrzucker
- 50 g Butter
- 250 g Ricotta
- 4 Bio Eier
- Etwas Butter zum Anbraten
- Etwas Staubzucker zum Bestäuben



**GMUNDNER KERAMIK**  
GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

**GMUNDNER KERAMIK**

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



### Bratapfelmus:

- 6 Äpfel
- 100-125 ml Apfelsaft
- ½ Zitrone, Saft
- 1 Zimtrinde
- 3-4 Nelken
- 1-2 Sternanis
- ¼ TL Vanille, gemahlen
- 2 TL Honig

### Zubereitung:

1. Für das Bratapfelmus die Äpfel halbieren und entkernen. In eine Auflaufform geben. Apfelsaft, Zitronensaft, Gewürze und Honig zugeben.
2. Im Ofen bei 170°C Heißluft 25-30 Minuten braten, bis die Äpfel schön weich sind.
3. Die Gewürze wegnehmen. Alles andere in eine hohe Schüssel geben und zu einem feinen Mus pürieren. Abkühlen lassen.
4. Für den Schmarren die Milch mit der Zitronenschale, Vanille, Zimt, Salz und 50 g Zucker aufkochen. Polenta einrieseln lassen, bei geringer Hitze köcheln und quellen lassen, bis ein dicker Brei entsteht.
5. Den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
6. Die Butter zur warmen Polentamasse geben und schmelzen lassen.
7. Die Eier trennen. Eidotter mit dem Ricotta behutsam unter die Polentamasse rühren.
8. Eiklar mit 30 g Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. Unter die Polentamasse heben.
9. In einer großen Pfanne etwas Butter erhitzen und die Schmarrenmasse hineingeben. 2-3 Minuten anbacken lassen.
10. Dann im Ofen 20-25 Minuten goldbraun fertig backen. Den Schmarren aus dem Ofen nehmen, in grobe Stücke zerreißen und nach Belieben mit etwas Staubzucker bestäuben.
11. Mit dem Bratapfelmus servieren.



### GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

