

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Kaiserschmarren

(Sendung vom 28.10.2010)

Zutaten

Für das Grundrezept:

- 6 Eier (Kl. M, getrennt)
 - ½ TL Salz
 - 1 EL Zucker
 - 280 g Mehl
 - 300 ml Milch
1. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Zucker zugeben und 1 Min. weiterschlagen.
 2. Mehl, Milch und Eigelbe mit einem Schneebesen verrühren. Eischnee in mehreren Portionen unterheben.

Zutaten für den salzigen Kaiserschmarren:

- ½ Grundrezept Kaiserschmarren
- 1 Maiskolben (oder 140 g Maiskerne, Dose, abgetropft)
- 4-5 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 EL Knoblauchöl (ersatzweise 1 fein gehackte Knoblauchzehe)
- 100 g gekochter Schinken
- Salz
- ½-1 TL Cayennepfeffer
- 100 g geraspelter Gouda

Zutaten für den süßen Kaiserschmarren:

- ½ Grundrezept Kaiserschmarren
- 3 EL Butter
- 3 EL Zucker
- Puderzucker

Zubereitung

1. Für salzigen Kaiserschmarren: ½ Grundrezept Kaiserschmarren zubereiten.
2. Maiskolben putzen und die Kerne vom Kolben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mais darin anbraten. Zwiebel in Streifen schneiden, mit dem Knoblauchöl zum Mais geben und 1 Min. mitbraten. Schinken würfeln und zugeben. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Kaiserschmarrenteig darüber verteilen. Bei mittlerer Hitze 2 Min. braten. Mit dem Käse bestreuen.
3. Pfannengriff evtl. mit Alufolie umwickeln. Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10 Min. backen.
4. Den Schmarren auf einen Teller stürzen, mit etwas Olivenöl beträufeln.
5. Für süßen Schmarren: ½ Grundrezept Kaiserschmarren zubereiten. 2 EL

Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Mit 1 El Zucker bestreuen. Teig in die Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze 5 Min. braten. Pfannengriff evtl. mit Alufolie umwickeln. Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10 Min. backen.

6. Kaiserschmarren aus dem Ofen nehmen, 1 El Butter und 2 El Zucker zugeben. Den Schmarren mit 2 Holzspateln in Stücke reißen und wenden. Bei mittlerer Hitze 5 Min. nachbraten. Mit Puderzucker bestreuen und mit Kompott servieren.

Für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten