

Veganer Kaiserschmarrn

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Kaiserschmarrn

50 g Margarine (vegan)
1/2 Vanilleschote
300 ml Haferdrink
30 ml Ahornsirup
200 g Dinkelmehl
1 Teelöffel Weinsteinbackpulver
1 Prise(n) Salz
1 Schuss Sprudelwasser (optional: 80 ml Aquafaba aufgeschlagen)
1 Esslöffel Kokosöl

Zum Servieren

etwas Puderzucker
etwas Apfelmus
optional: Rosinen

Von luftig-süßen Eierspeisen musst du dich in der rein pflanzlichen Ernährung verabschieden? Auf keinen Fall! Denn **veganer Kaiserschmarrn** wird auch ohne tierische Produkte genauso fluffig wie das Original. Der Teig aus **veganer Margarine, Dinkelmehl, Ahornsirup** und **Weinsteinbackpulver** ist schnell gemixt und wird mit einem Schuss **Sprudelwasser** vollendet. Wichtig ist, dass

du es nur kurz einarbeitest – so bleibt die Kohlensäure erhalten. In der Pfanne wird dein veganer Kaiserschmarrn **schön luftig ausgebacken** und mit feinem **Puderzuckerschnee** und fruchtigem **Apfelmus** getoppt. Das erinnert an Skiurlaub: Schließe einfach deine Augen, lande gedanklich auf einer Almhütte hoch oben in den Bergen und lass dir die Sonne beim Genuss deines Kaiserschmarrns ins Gesicht scheinen. Probier's gleich mal aus!

- 1 -

Margarine in einem Topf schmelzen lassen. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen.

- 2 -

Haferdrink, Ahornsirup, Margarine und Vanillemark mit einem Schneebesen verquirlen. Dinkelmehl, Weinsteinbackpulver und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

- 3 -

Sprudelwasser hinzufügen und kurz mixen, sodass die Kohlensäure erhalten bleibt.

- 4 -

Kokosöl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Teig hineingeben und ca. 5 min stocken lassen, bis die Unterseite leicht gebräunt ist. Mit einem Pfannenwender vierteln, wenden und ca. 3 Minuten weiter backen.

- 5 -

Sobald der Teig nicht mehr fest aber innen noch schön fluffig ist, den Kaiserschmarrn mit einer Gabel vorsichtig in grobe Stücke reißen.

Veganer Kaiserschmarrn

- 6 -

Kaiserschmarrn auf 2 Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und Apfelmus dazu servieren.