

Veganer Kaiserschmarrn

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 4 Portionen

Vanille Zucker	2 Päckche	en
Zucker	4 1	EL
Backpulver	2 Päckche	en
Weizenmehl, Type 40	05 400	g
Sojadrink	1 000	ml
Mineralwasser, class	sic 100 r	ml
Margarine, vegan	4 1	EL
Puderzucker	1	EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, Schöpfkelle, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. In einer großen Schüssel Vanillinzucker, 3 EL Zucker, Backpulver und Mehl mischen. Mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen unter Rühren Sojadrink und Mineralwasser zugeben und alles zügig zu einem luftigen Teig verarbeiten.
- 2. In einer Pfanne 2 EL Margarine auf mittlerer Stufe schmelzen. Die Hälfte des Teigs darin ca. 6–8 Min. goldgelb ausbacken, bis sich an der Oberfläche kleine Bläschen bilden. Mithilfe eines Pfannenwenders Teig halbieren oder vierteln und wenden. Von der anderen Seite nochmals ca. 1–2 Min. ausbacken.
- 3. Mit dem Pfannenwender Kaiserschmarren in kleine Stücke teilen und mit 1 TL Zucker bestäuben. Unter stetigem Rühren Kaiserschmarren ca. 1–2 Min. goldbraun backen. Der Zucker sollte dabei leicht karamellisieren. Mit übrigem Teig genauso verfahren.
- 4. Kaiserschmarren auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passt Apfelkompott.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	564 kcal
Kohlenhydrate	97 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	13 g