

## Veganer Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 30min





## Zutaten

für 4 Portionen

| Vanille Zucker     | 2 Päckchen     |
|--------------------|----------------|
| Zucker             | 5 EL           |
| Vemondo veganes    | Ei-Ersatz 2 EL |
| Backpulver         | 2 Päckchen     |
| Weizenmehl, Type   | 405 400 g      |
| Haferdrink Barista | 600 ml         |
| Mineralwasser, cla | nssic 150 ml   |
| Margarine, vegan   | 4 EL           |
| Sauerkirschen im ( | Glas 700 g     |
| Wasser             | 100 ml         |
| Vanillepuddingpulv | er 1 Päckchen  |
| Puderzucker        | 1 EL           |

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne, Sieb, Schöpfkelle, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. In einer großen Schüssel Vanillinzucker, 3 EL Zucker, 2 EL Vemondo Ei-Ersatz, Backpulver und Mehl mischen. Mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen unter Rühren Haferdrink Barista 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 in die Pfanne geben. Darin ca. 8 Min. goldgelb ausbacken, bis sich an der Oberfläche kleine Bläschen bilden. Mithilfe eines Pfannenwenders Teig halbieren und wenden. Von der anderen Seite nochmals ca. 2 Min. ausbacken.
- 3. Mit dem Pfannenwender Teig zerstückeln und mit 1 TL Zucker bestäuben. Veganen Kaiserschmarrn ca. 2 Min. goldbraun karamellisieren, dabei regelmäßig wenden. Veganen Kaiserschmarrn auf einem Teller beiseitestellen und mit übrigem Teig genauso verfahren.
- 4. Sauerkirschen in ein Sieb abgießen und in einer Schüssel Flüssigkeit auffangen. Zur Flüssigkeit 100 ml Wasser, Vanillepuddingpulver und 1 EL Zucker geben und glatt rühren. Mischung in einen Topf geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine puddingartige Masse entstanden ist. Sauerkirschen unterheben und beiseitestellen.
- 5. Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit heißen Kirschen servieren.

## Nährwerte (pro Portion)

| Kaloriengehalt | 752 kcal |
|----------------|----------|
| Kohlenhydrate  | 143 g    |
| Eiweiß         | 13 g     |
| Ballaststoffe  | 3 g      |
| Fette          | 14 g     |