Veganer Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Vanillinzucker	2 Päckchen
Zucker	5 EL
Vemondo veganes Ei-Ersatz	2 EL
Backpulver	2 Päckchen
Weizenmehl, Type 405	400 g
Haferdrink Barista	600 ml
Mineralwasser, classic	150 ml
Margarine, vegan	4 EL
Sauerkirschen im Glas	700 g
Wasser	100 ml
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne, Sieb, Schöpfkelle, 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.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

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