



Veganer Kaiserschmarrn

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Vanillinzucker	2 Päckchen
Zucker	4 EL
Backpulver	2 Päckchen
Weizenmehl, Type 405	400 g
Sojadrink	600 ml
Mineralwasser, classic	100 ml
Margarine, vegan	4 EL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, Schöpfkelle, 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