

Veganer Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn geht auch ohne tierischen Produkte, wie dieses Rezept zeigt: Veganer Kaiserschmarrn ist leicht zuzubereiten und schmeckt einfach köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 TL	Backpulver
1 EL	Zucker (braunen)
4 EL	Mehl
1 Schuss	Olivenöl
2 Handvoll	Rosinen
1 EL	Sojamehl
250 ml	Sojamilch

Zubereitung

1. Für den veganen Kaiserschmarrn Sojamilch und Sojamehl verrühren. Langsam braunen Zucker, Backpulver, Mehl und Rosinen hineingeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen.
2. Bei reduzierter Hitze backen lassen, bis der Rand fest und auf der Oberseite noch etwas Flüssigkeit übrig ist. Dann den Teig wenden und mit einer Gabel oder dem Pfannenwender locker zerreißen. Bei Bedarf noch etwas Olivenöl nachgießen und fertig backen. Sofort servieren.

Tipp

Am besten schmeckt veganer Kaiserschmarrn, wenn er vor dem Servieren mit Staubzucker bestreut wird.