

Veganer Kaiserschmarrn

Der Kaiserschmarrn ohne Ei schmeckt mit cremigem Vanillepudding als Nachtisch oder süße Mahlzeit einfach nur lecker.

etwa 2 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Kaiserschmarrenteig:

125 g vegane Margarine (weich)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich Bourbon Vanillezucker
1 Pr. Salz
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
300 ml Mandeldrink

Außerdem:

2 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
Puderzucker
etwa 200 g Dr. Oetker LoVE it!
Pflanzlicher Pudding Bourbon-Vanille

Wie backe ich einen veganen Kaiserschmarrn?:

① Kaiserschmarrenteig zubereiten:

Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Mandeldrink in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

② Kaiserschmarrn backen:

1 TL Öl in einer beschichteten Pfanne (Ø 26 cm) erhitzen. Die Hälfte des Teiges hineingeben und bei mittlerer Hitze auf der Unterseite in etwa 10 Min. goldgelb backen. Den Teig mit 2 Pfannenwendern erst vierteln, dann wenden und in etwa 7 Min. ebenfalls goldgelb backen.

Dann den Kaiserschmarrn mit 2 Pfannenwendern in kleine Stücke reißen und noch etwa 5 Min. backen. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise zubereiten.



3 Kaiserschmarrn anrichten:

Den veganen Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit dem Vanillepudding servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den veganen Kaiserschmarrn als süßes Hauptgericht für 2 oder als Dessert für 4 Portionen servieren.
- Der vegane Kaiserschmarrn schmeckt z. B. auch sehr lecker mit karamellisiertem Zucker, gebräunten gehobelten Mandeln von Dr. Oetker oder Dr. Oetker Rote Grütze.

