



Kaiserschmarrn

Zutaten:

240 g Weizenmehl glatt
40 g Kristallzucker
500 ml Sojadrink
20 g Staubzucker
30 g Margarine vegan

Gewürze: Backpulver,
Vanillezucker, Salz, Kurkuma

Teig herstellen:

1. Alle trockenen Zutaten vermengen. Danach den Sojadrink (500 ml) hinzugeben und zu einem Teig verrühren.
2. Gegebenenfalls mit Kurkuma einfärben.

Kaiserschmarrn ausbacken:

1. Margarine vegan (30 g) in einer Pfanne zerlassen.
2. Teig darin backen. Anschließend wenden und auf der anderen Seite anbräunen lassen.
3. Mit einer Gabel in Stücke reißen.

Anrichten:

1. Mit Staubzucker bestreuen.



Kann mit (Rum-)Rosinen verfeinert werden.

Tipp:

Je nach Wunsch kann der Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Zwetschenröster oder Kirschkompott serviert werden.