

Kaiserscharrn:

Zubereitungszeit: 25min

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Dose Kichererbsen
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 250 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 350 ml pflanzliche Milch
- 65 g pflanzliche Margarine

außerdem:

- 2 EL Rosinen (optional)
- Puderzucker
- Apfelmus

Zubereitung

- Zuerst bereiten wir unseren veganen Eischnee zu. Dazu geben wir das Wasser aus der Kichererbsen Dose zusammen mit dem Backpulver in eine Schüssel und schlagen es auf.
- In einer anderen Schüssel mischen wir Mehl, Zucker und eine Prise Salz und schmelzen in der Mikrowelle oder in einem Topf 3 EL der Margarine. Dann geben wir die pflanzliche Milch und die geschmolzenen Margarine zu den trockenen Zutaten.
- Kurz bevor wir den Teig in die Pfanne geben, heben wir **vorsichtig** das Aquafaba unter.
- Die restliche Margarine geben wir in eine Pfanne und geben etwas Zucker hinein, damit dieser karamellisiert. Dann fügen wir den Teig (mit den Rosinen) hinzu. Bei niedriger-mittlerer Hitze backen wir den Kaiserschmarrn jetzt zunächst von einer Seite, bevor wir ihn vierteln, umdrehen und nochmal gut ausbacken.
- Dann teilen wir ihn in kleinere Stücke, bestäuben ihn mit Puderzucker und servieren ihn mit Apfelmus.