

ZUTATEN

300 ml Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz
40 g Rosinen
200 g Mehl
20 g vegane Butter
30 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
150 ml vegane Sahne
150 ml pflanzliche Milch
etwas Puderzucker
etwas Apfelmus



Dieses Kaiserschmarrn-Rezept ist ideal geeignet für die Veganer unter euch mit einer Vorliebe für Süßes! Mit dem Garden Gourmet vEGGie ist das Geschmackserlebnis garantiert! Lass es dir nicht entgehen und begeistere damit auch Nicht-Veganer!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Mehl, Salz und Backpulver vermischen.

2. Vorbereitung Teig

Die vegane Kochsahne mit einem Handgerät cremig schlagen. Geschlagene Sahne mit dem Garden Gourmet vEGGie und dem Zucker verrühren und pflanzliche Milch dazugeben. Nun mit Mehl-Mischung zusammen mischen. Rosinen in 1 TL Mehl wälzen und anschließend in Teig unterrühren.

3. Zubereitung Kaiserschmarrn

Die Pfanne erhitzen, die vegane Butter darin heiß werden lassen und den Teig in die Pfanne eingießen. Einen Deckel darauf und den Teig gold-gelb backen, wenden und kurz anbraten. Nun wird der Teig mit einem Küchenwender in mundgerechte Stücke zerrissen.

4. Es kann angerichtet werden!

Kaiserschmarrn mit etwas Puderzucker bestreuen und warm mit Apfelmus servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE