



Veganer Kaiserschmarrn

Zutaten für 2 Personen:

125	ml	Aquafaba (Wasser von 1 GLAS Kichererbsen)
1/2	TL	Backpulver, zur Stabilisierung
2	TL	Maisstärke, zur Stabilisierung
250	ml	Pflanzenmilch
2	EL	Apfelmus
1	PR	Salz
180	g	Mehl, glatt
1	TL	Backpulver
80	g	Kristallzucker

Herstellung:

1. Kichererbsenwasser mit Backpulver und Maizena sehr steif schlagen (7-10 Minuten).
2. Pflanzenmilch mit Apfelmus und Salz glattrühren.
3. Mehl mit Backpulver und Zucker vermengen und in die Pflanzenmilch einrühren (cremige Konsistenz).
4. Aquafaba unterheben.
5. Margarine in einer großen Pfanne erhitzen und die Hälfte des Teigs hinzufügen.
6. Den Deckel ca. 5 Minuten auflegen.
7. Umdrehen und zerkleinern und mit Apfelmus servieren.

