



# Veganer Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	40 Min.
Portionen	4

Fluffig, leicht und vegan, serviert mit fruchtigem Apfelmus, ist der Kaiserschmarrn als Dessert oder süsses Znacht ein Genuss.

## Rum-Rosinen

---

50 ml heller Rum

2 EL Rosinen oder Sultaninen

## Apfelmus

---

2 säuerliche Äpfel, (z.B. Boskop), geschält, in kleinen Stücken

50 ml Apfelsaft

30 ml Weisswein

2 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

## Teig

---

150 g Weismehl

25 g Zucker

1 TL Backpulver

½ Packung Ei-Ersatz, (ca. 7 g)

1 Msp. Kurkuma

1 Zitrone, etwas abgeriebene Schale





½ Vanilleschote, Samen ausgekratzt  
250 ml Mandel- oder  
Haferdrink  
1 TL Apfelessig  
50 g Aquafaba  
10 g Puderzucker  
½ Packung Schlagrahmfestiger, (ca. 4 g)  
25 ml Wasser mit Kohlensäure

## Kaiserschmarrn

---

2 EL Margarine  
1 EL Zucker oder Puderzucker

## Rum-Rosinen

---

Rum und Rosinen in eine kleine Schüssel geben, zugedeckt mindestens eine Stunde oder über Nacht marinieren lassen.

## Apfelmus

---

Äpfel und alle restlichen Zutaten in eine Pfanne geben, zugedeckt bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 7-8) aufkochen. Hitze auf schwache Hitze (Stufe 2-4) reduzieren, ca. 15 Minuten köcheln lassen. Apfelmus mit einem Pürierstab zu einem glatten Apfelmus pürieren, zugedeckt auskühlen lassen.

## Teig

---

Mehl, Zucker, Backpulver und Ei-Ersatz in einer Schüssel mischen. Zitronenschale, Vanillesamen, Mandelrink und Apfelessig begeben, mit einem Schwingbesen zu einem glatten Teig verrühren. Aquafaba mit den Schwingbesen des Handmixers schaumig schlagen. Puderzucker und Schlagrahmfestiger mischen, nach und nach zum Aquafaba geben, weiterschlagen, bis die Masse Spitzen bildet. Wasser mit Kohlensäure zum Teig geben, sorgfältig verrühren. Aquafaba-Schaum sorgfältig unter den Teig heben.

## Kaiserschmarrn

---

Die Hälfte der Margarine in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 7) erhitzen. Kaiserschmarrn-Teig begeben, ca. 2 Minuten backen. Rum-Rosinen ohne Flüssigkeit auf dem Teig verteilen, ca. 5 Minuten weiterbacken, bis der Teig goldbraun ist und sich vom Pfannenboden löst. Teig sorgfältig wenden, ca. 7 Minuten fertigbacken. Kaiserschmarrn in der Pfanne mit zwei Bratschaufeln in mundgerechte Stücke teilen. Restliche Margarine begeben, schmelzen lassen. Zucker darüberstreuen, unter regelmässigem Wenden karamellisieren. Kaiserschmarrn mit dem Apfelmus anrichten.





## Tipps

---

Bei beschichteten Bratpfanne immer Bratschaufeln aus Holz oder hitzebeständigem Plastik verwenden.

## Zubehör

---

beschichtete Bratpfanne ( ca. 28 cm ø)

Pfanne mit Deckel (ca. 16 cm ø)

