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 Weissmehl

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. Apfelmasse mit einem Pürierstab zu einem glatten Apfelmus pürieren, zugedeckt auskühlen lassen.

Teig

Mehl, Zucker, Backpulver und Ei-Ersatz in einer Schüssel mischen. Zitronenschale, Vanillesamen, Mandeldrink und Apfelessig beigeben, 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 beigeben, 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 beigeben, 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)

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	28.01.2026