

Kaiserschmarrn - vegan



Zutaten

für 2-3 Personen

- 200 g Bananen (nicht zu reif)
- 200 ml Sojapflanzendrink
- 4 EL Ahornsirup
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 Prise Kurkuma
- 120 g Dinkelmehl
- 30 g Kartoffelstärke
- 4 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz

- 100 g Rosinen

Zubereitung

Die Bananen, den Sojadrink, den Ahornsirup, das Öl und eine Prise Kurkuma im Mixer glatt mixen. Das Mehl, die Stärke, das Backpulver und das Salz verrühren und durch ein Sieb streichen. Die trockenen Zutaten zu der Bananenmasse geben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig schlagen. Achtung: Bitte nur kurz aufschlagen, damit das Luftige nicht rausgeschlagen wird!

Die Rosinen in 6 EL Wasser kurz aufkochen und 10 Minuten quellen lassen. Die Hälfte des Teiges in eine kleine beschichtete Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl hineingeben, so dass der Teig ca. 3 cm hoch steht. Die Rosinen darüber streuen und den Schmarrn ca. 5 Minuten bei reduzierter Hitze backen. Dann wenden und weitere 5 Minuten backen. Das Ganze auf einen Teller geben und 5-10 Minuten ruhen lassen - das verbessert die Textur.

Dann den Schmarrn mit zwei Gabeln zerrupfen, Puderzucker in eine Pfanne geben und die Stücke darin etwa 2 Minuten karamellisieren lassen.