

veganer Kaiserschmarrn

für 2 Portionen

350ml Pflanzenmilch

180g Mehl

2 El Zucker

3 El Öl + welches zum Braten

15g Backpulver

Zimt, Vanille o.ä. nach Wunsch



Alle Zutaten miteinander verrühren, bis ein leicht cremiger, homogener Teig entstanden ist.

Eine große Pfanne, wenn möglich mit 30cm Durchmesser, erhitzen und etwas Öl hinein geben. Den Teig in die Pfanne geben und die Herdplatte auf mittlere Stufe herunter drehen.

Den Teig jetzt gemütlich vor sich hin backen lassen und zwischendurch mal die Ränder mit dem Pfannenwender vom Rand lösen und schauen, wie braun der Teig ist. Im Idealfall ist er unten drunter hell goldig braun und die Oberfläche gerade nicht mehr flüssig.

Nun gehts ans Wenden. Dafür den Monsterpfannkuchen auf einen Teller gleiten lassen, die Pfanne umgedreht darüber halten und beides zusammen drehen, sodass der Teig mit der ungebackenen Seite in die Pfanne plumst. Ganz kurz weiter backen und dann mit dem Pfannenwender in kleine Stücke zerteilen. Nochmal etwas Öl dazu geben und die Stücke weiter braten, bis sie schön gebräunt und knusprig sind.

Zusammen mit Puderzucker, Zimt-Zucker und/oder Kompott servieren.
