BACKVERGNÜGEN #30

PERFEKTER VEGANER KAISERSCHMARRN

Zutaten

4 EL Zucker
2 Vanilleschoten
1 Prise Salz
1 Packung Backpulver
300 ml pflanzliche Milch
200g Mehl
50ml Sprudelwasser
50g flüssige Margarine
Puderzucker, Apfelmus,
Pflaumen, Rosinen...

Schwierigkeitsgrad

leicht

Zeitaufwand

30 Minuten

Eine ausführliche Anleitung, viele Tipps, noch mehr schöne Bilder und viele weitere Rezepte findest du auf www.mitvergnuegen.com

Und so geht's!

1. Die Vanilleschote ausschaben und mit 4 EL Zucker, einer Prise Salz und dem Backpulver vermischen.
2. Nun abwechselnd Mehl und Milch dazugeben und das ganze auf hoher Stufe so gut es geht aufschlagen
3. Nun die Margarine unterrühren.
4. Anschließend das Sprudelwasser ebenfalls unterrühren. Jetzt sollte nicht mehr viel am Teig gerührt werden!
5. In einer Pfanne 1 TL Butter zergehen lassen und den Teig ungefähr 2 cm hoch eingießen.
6. Auf mittlerer bis mittelhoher Stufe den Teig schön braun werden lassen.

Schaut immer mal wieder drunter aber dreht erst zum Schluss um, wenn es wirklich schön braun aussieht.

7. Wer Rosinen mit im Teig haben möchte sollte sie vor dem Umdrehen auf der Teiloberfläche verteilen.
8. Nun von der anderen Seite braun werden lassen.
9. Anschließend mit zwei Gabeln in Stücke zerreissen.
10. Bevor ihr den Kaiserschmaarn aus der Pfanne nehmt solltet ihr noch einmal 3 EL Zucker darüber geben und das ganze leicht karamellisieren lassen!

Puderzucker, Pflaumenmuß und Vanilleeis nicht vergessen!

Viel Spaß beim Backen!
Frl. Zucker