Kaiserschmarrn

Zutaten für 2 Personen

150	g	Mehl (1050)
3	geh. TL	Sojamehl
1	Pack	Vanillezucker
2	EL	Zucker
1/4	TL	Kala Namak (optional ... Gibt den Pfiff)
30	g	Margarine
1	TL	Backpulver
5	EL	Aquafaba (Kichererbsenwasser aus der Dose)
250	ml	Pflanzenmilch
30	g	Margarine zum Braten
		Puderzucker zum Bestreuen
		Apfelmus

Zubereitung

Mehl, Sojamehl, Vanillezucker, Zucker, Backpulver, Kala Namak zu einer homogenen Mehlmischung verrühren. Nun die Pflanzenmilch einrühren. Margarine schmelzen und ebenfalls einrühren. Mindestens 15 Minuten ruhen lassen und zwischendurch immer mal wieder rühren.

Aquafaba mit einem Mixer steif schlagen und nach der Ruhezeit vorsichtig unter den Teig ziehen.

20g (!!!) der Margarine in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die Hälfte des Teiges in die Pfanne geben. Deckel drauf und stocken lassen. Den Pfannkuchen vierteln und wenden. Die 2. Hälfte des Teigen einfüllen und nochmals stocken lassen. Das dauert ein wenig. Auf keinen Fall den Herd höher drehen, damit es schneller geht.

Wenn auch die 2. Schicht gestockt ist, den Pfannkuchen mit 2 Gabeln in mundgerechte Stücke reißen. Den Herd höher drehen und die Stückchen goldbraun braten.

FERTIG!!

Mit Apfelmus servieren und Puderzucker drüberstreuen