



Kaiserschmarrn

Zutaten für 2 Personen:

250 g Doppelgriffes Mehl (Wiener Griessler oder Nudelmehl)
350 ml Haferdrink
1 ½ Packungen Weinsteinpulver
1 Msp gemahlene Vanille
Abtropfwasser Kichererbsen aus dem Glas
2 Packungen Sahnefest
4 EL Teutoburger Rapsöl Butteraroma zum raus backen
3 EL Teutoburger Rapsöl Butteraroma zum karamellisieren
4 EL Zucker
3 EL Mandeln gehobelt
1 EL Sultaninen

Zubereitung:

Das Wiener Griessler, das Weinsteinbackpulver und die Vanille in einer Schüssel vermengen.

Das Kichererbsenwasser mit dem Sahnefest in einer Schüssel mit einem Handrührgerät aufschlagen bis die Masse fest ist (ca 5 Min). Danach vorsichtig den Haferdrink und das Aquafaba (das feste Kichererbsenwasser) unter die trockenen Zutaten heben und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Eine Pfanne mit dem Rapsöl erhitzen. Mit einem Schöpflöffel den Teig in die Pfanne geben die Sultaninen über den Teig streuen und bei schwacher Hitze von jeder Seite jeweils 5 Minuten goldgelb backen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Rapsöl erhitzen, den Zucker und die Mandeln hinzugeben und vorsichtig karamellisieren lassen. Wenn die Mandelblättchen Farbe annehmen von der Hitze nehmen.

Den Kaiserschmarrn kurz in der Pfanne schwenken. Mit Puderzucker und Apfelkompott servieren.