

AQUAFABA-KAISERSCHMARRN



ca. 110 ml Aquafaba
1 TL Apfelessig
1 TL Sahnesteif
1/2 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz

- Aquafaba mit Essig, Sahnesteif, Vanilleextrakt und Salz vermischen und aufschlagen bis eine Eischnee-artige Konsistenz entsteht.

300 Mehl
3 EL Zucker
1 TL Backpulver
300 ml Haferdrink

- Mehl mit Zucker, Backpulver und Haferdrink zu einem Teig verrühren.
- Den Eischnee-Ersatz vorsichtig unterheben, sodass es nicht einfällt.

optional Rosinen

- Öl in eine Pfanne geben und anschließend den Teig anbraten. Nach einigen Minuten die Rosinen ergänzen, Teig umdrehen und in Stücke zerteilen.
- Dies wird mit dem gesamten Teig gemacht.

Tipp: Schmeckt super mit Puderzucker und selbstgemachtem Apfelmus.