



Veganer Lebkuchen-Kaiserschmarrn

⌚ Preparation time: 10 minutes
Cooking time: 20 minutes
Total time: 30 minutes

👤 Portions: 2

Zutaten (2-3 Portionen)

- 250 g Dinkelmehl, Type 630 (oder Weizenmehl)
- 70 g feiner Rohrzucker (oder Haushaltszucker)
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone
- 1,5 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron (oder mehr Backpulver)
- 300-320 ml Sojamilch Vanille (oder neutrale Pflanzmilch + 1 TL gemahlene Vanille)
- 30 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1-2 EL Kokosöl zum Braten
- Puderzucker zum Bestäuben

Für das Apfelmus

- 3 Äpfel
- 3 EL Ahornsirup (optional für mehr Süße)
- 1/2 Zitrone
- 2-3 Sternanis
- 1 große Prise Zimt

Zubereitung (20-25 Minuten Zubereitungszeit)

Ich beginne bei diesem Rezept mit der Zubereitung des frischen Apfelmus, damit ich anschließend den Kaiserschmarrn aus der Pfanne sofort servieren kann. So schmeckt er am besten! Das Apfelmus kannst du übrigens auch in größeren Portionen zubereiten und wunderbar einfrieren, wenn du möchtest.

1. Für das Apfelmus 3 große Äpfel waschen, vierteln, entkernen und klein schneiden.
2. Apfelstücke in einer Pfanne ohne Öl erhitzen. 1-2 EL Zitronensaft sowie 3 EL Ahornsirup und Sternanis dazu geben. Die Apfelstücke mit reichlich Zimt würzen und rund 4 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie weich sind.
3. Anschließend die Apfelstücke im Mixer zu feinem Mus pürieren - aber vorher die Anissterne bitte entfernen!
4. Für den Kaiserschmarrn 250 g Dinkelmehl in eine Schüssel sieben. 70 g feinen Rohrzucker, 1,5 TL Lebkuchengewürz, eine Prise Salz sowie den Abrieb einer halben Bio-Zitrone dazu geben. Backpulver und Natron zu den Zutaten geben und 1 TL Zitronensaft auf das Natron träufeln, bis es schäumt. Dann vegane Vanillemilch und Mineralwasser zugeben und mit dem Schneebesen kurz und kräftig einen glatten Teig anrühren.
5. Kokosöl in einer flachen, breiten Pfanne erhitzen. Den Teig hineingeben und rund ausstreichen.
6. Sobald der Teig an der Unterseite leicht angedickt ist, Pfannkuchen vierteln, wenden und die Teigviertel von der anderen Seite kurz andicken und braten lassen. Anschließend den Herd ausstellen und den Pfannkuchenteig mit einem Holzlöffel vorsichtig in Stücke zerteilen/zupfen, ohne den Pfannenboden zu zerkratzen.
7. Kaiserschmarrn auf Teller geben, mit reichlich Puderzucker bestreuen und dazu das Apfelmus im Schälchen reichen oder direkt über den Kaiserschmarrn geben.

Guten Appetit!

Ich muss an dieser Stelle ehrlich zugeben, dass es eigentlich ein kleiner "Faux pas" ist, das Apfelmus direkt auf den Kaiserschmarrn zu träufeln und die Nachspeise so zu servieren. Eigentlich gehört es sich, den Kaiserschmarrn mit Puderzucker zu bestäuben und das Apfelmus in einem kleinen Schälchen separat dazuzugeben. Doch ich bin so ein riesiger Fan von Apfelmus, dass ich mir das selbst immer gleich über den Kaiserschmarrn gebe. So habe ich es auch hier gemacht. Aber man weiß ja nie, wieviel Fruchtmus euer Gast wirklich möchte. Mit dem Schälchen ist man da auf der sicheren Seite. Aber vergebt mir diesen kleinen Schönheitsfehler - das habe ich einfach aus Gewohnheit so gemacht und es war meeeega gut!

Viel Spaß beim Ausprobieren & Genießen!