

Veganer Kaiserschmarrn mit Salzbrezeln



Zutaten

Für eine große Pfanne

Für den Teig

1 Pck. Backpulver
80 ml Mineralwasser
1 EL Apfelessig
300 ml Sojadrink
200 g Weizenmehl Type 405
1 Prise Salz
30 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 kleiner Apfel, in Stückchen geschnitten
1 Handvoll Rosinen
3-4 Salzbrezeln, in Stückchen gebrochen

Für den Dip

1 Tafel iChoc Salty Pretzel Schokolade
2-3 Salzbrezeln

Außerdem

etwas Margarine
2 EL Zucker
etwas Puderzucker

Zubereitung

1. Für den Teig das Backpulver zusammen mit dem Mineralwasser und dem Essig in einer Schüssel verrühren. Die übrigen Teigzutaten, bis auf Apfelstücke, Rosinen und Brezel, dazugeben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Etwas Margarine in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Den Teig in die Pfanne gießen, Apfelstücke, Salzbretzeln und Rosinen darüber verteilen. Mit aufgesetztem Deckel von einer Seite etwa 2-3 Minuten goldbraun backen. Mit einem Pfannenwender zwischendurch immer wieder den Teig anheben und sicherstellen, dass der Teig nicht verbrennt.
3. Anschließend den Pfannkuchen in vier Dreiecke teilen, diese wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun ausbacken. Die Dreiecke anschließend mit zwei Pfannenwendern in Stücke reißen. 2 EL Zucker dazugeben und unter Wenden 1 Minute karamellisieren lassen.
4. Die Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Die Brezeln grob hacken und unter die flüssige Schokolade mischen oder aufstreuen. Den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben zusammen mit dem Dip servieren.