

# süßer Kaiserschmarrn

## Zutaten (für 2 Portionen)

### für den Teig:

180 g Weizenmehl (Typ 405)  
10 g Backpulver  
50 g Zucker  
360 ml Sojadrink  
1 EL Essig  
3 EL Rapsöl

### für das flaxegg:

2 EL Leinsamen, fein gemahlen  
6 EL Wasser



## Zubereitung

Aus Leinsamen und Wasser 2 „flaxegg“ herstellen. Dazu beide Zutaten miteinander verrühren und quellen lassen.

Sojadrink mit Essig mischen.

Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker dazu geben und eine kleine Mulde hinein drücken. Sojadrink, Öl und flaxegg in die Mulde gießen. Mit einem Spatel alles vorsichtig miteinander vermengen. Ein paar Klümpchen dürfen noch im Teig sein.

In einer Pfanne ø 28 cm etwas Margarine zerfließen lassen. Auf mittlere Hitze zurück drehen. Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze.

Den Teig in die heiße Pfanne gießen und stocken lassen, bis die Oberfläche relativ fest ist. Den Pfannkuchen dann in der Mitte teilen und in eine ofenfeste Form wenden. Im Ofen weitere 10 Minuten fertig backen. Mit zwei Pfannenwendern in kleine Stücke rupfen. Nach Belieben noch etwas Margarine zugeben.

Den Kaiserschmarrn auf zwei Tellern anrichten, dick mit Puderzucker bestreuen und mit Apfelmus oder Pflaumenmus servieren.

# süßer Kaiserschmarrn

er