

# 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.