

# Veganer Kaiserschmarrn

Nach einigen Tests haben wir es tatsächlich geschafft: Kaiserschmarrn in vegan!

## Zutaten

### a) mit Sprudel

| Zutaten                   | 2 Pers.           | 3 Pers.           | 4 Pers.       | 5 Pers.           | 6 Pers.           |
|---------------------------|-------------------|-------------------|---------------|-------------------|-------------------|
| Dinkelmehl 1050           | 240 g             | 360 g             | 480 g         | 600 g             | 720 g             |
| Sojamilch                 | 320 ml            | 480 ml            | 640 ml        | 800 ml            | 960 ml            |
| Sprudel                   | 160 ml            | 240 ml            | 320 ml        | 400 ml            | 480 ml            |
| Natron ODER<br>Backpulver | 1/2 TL<br>1/2 Pkg | 3/4 TL<br>3/4 Pkg | 1 TL<br>1 Pkg | 5/4 TL<br>5/4 Pkg | 1,5 TL<br>1,5 Pkg |
| Vanillezucker             | 1/2 Pkg           | 3/4 Pkg           | 1 Pkg         | 5/4 Pkg           | 1,5 Pkg           |
| Speiseöl                  | 1 TL              | 1,5 TL            | 2 TL          | 2,5 TL            | 3 TL              |
| Salz                      | 1 Prise           | 1,5Prisen         | 2 Prisen      | 2,5Prisen         | 3 Prisen          |
| opt. Rosinen              |                   |                   |               |                   |                   |
| opt. Puderzucker          |                   |                   |               |                   |                   |
| Speiseöl für die Pfanne   |                   |                   |               |                   |                   |

### b) ohne Sprudel

| Zutaten                   | 2 Pers.           | 3 Pers.           | 4 Pers.       | 5 Pers.           | 6 Pers.           |
|---------------------------|-------------------|-------------------|---------------|-------------------|-------------------|
| Dinkelmehl 1050           | 240 g             | 360 g             | 480 g         | 600 g             | 720 g             |
| Sojamilch                 | 480 ml            | 720 ml            | 960 ml        | 1200 ml           | 1440 ml           |
| Natron ODER<br>Backpulver | 1/2 TL<br>1/2 Pkg | 3/4 TL<br>3/4 Pkg | 1 TL<br>1 Pkg | 5/4 TL<br>5/4 Pkg | 1,5 TL<br>1,5 Pkg |
| Vanillezucker             | 1/2 Pkg           | 3/4 Pkg           | 1 Pkg         | 5/4 Pkg           | 1,5 Pkg           |
| Speiseöl                  | 1 TL              | 1,5 TL            | 2 TL          | 2,5 TL            | 3 TL              |
| Salz                      | 1 Prise           | 1,5Prisen         | 2 Prisen      | 2,5Prisen         | 3 Prisen          |
| opt. Rosinen              |                   |                   |               |                   |                   |
| opt. Puderzucker          |                   |                   |               |                   |                   |
| Speiseöl für die Pfanne   |                   |                   |               |                   |                   |

## Erforderliche Geräte

- Rührschüssel (groß)
- Stiel-Pfanne, ideal: Teflon-Pfanne mit Deckel
- großer Löffel
- Schneebesens
- Messbecher 1 Liter
- Großer Teller

- Pfannenwender (Holz od. Kunststoff)
- Suppenteller

From:

<https://wiki.joonet.de/> - **JooNet DokuWiki**

Permanent link:

<https://wiki.joonet.de/doku.php?id=ernaehrung:vega-kaiserschmarrn&rev=1650365588>

Last update: **2022/04/19 10:53**

