

## Rezept

# Kokos-Kaiserschmarrn

Ein Rezept von Kokos-Kaiserschmarrn, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>375 g</b> Kokosdrink (Tetrapak; ersatzweise Pflanzendrink)	<b>1 EL</b> Apfelessig
<b>200 g</b> Dinkelmehl (Type 630)	<b>50 ml</b> neutrales Öl
<b>1 EL</b> Backpulver	<b>100 g</b> Kokosraspel
<b>300 ml</b> Mangosorbet	<b>30 g</b> Kokosblütenzucker (ersatzweise Rohrohrzucker)

### Außerdem

<b>1 EL</b> Öl zum Braten	<b>2 EL</b> Kokosraspel
<b>2 EL</b> Kokosblütenzucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal, 35 g F, 8 g EW, 74 g KH

## Zubereitung

1. Kokosdrink, Apfelessig und Öl in eine Schüssel geben und verrühren. Mehl, Kokosraspel, Backpulver und Zucker in einer zweiten Schüssel vermischen. Die flüssigen Zutaten zugeben und alles zügig zu einem homogenen Teig verrühren.
2. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Teig hineingießen und 10-12 Min. bei kleiner bis mittlerer Hitze garen. Den Teigfladen wenden und weitere 3-4 Min. garen. Anschließend mit dem Pfannenwender achteln und die Teigstücke grob zerkleinern.
3. Kokosraspel und Zucker mischen. Den Kaiserschmarrn damit bestreuen und noch 2 Min. in der Pfanne ziehen lassen. Anschließend mit dem Mangosorbet auf Teller verteilen und servieren.