Rezept

Veganer Kaiserschmarrn

Ein Rezept von Veganer Kaiserschmarrn, am 12.10.2024

Zutaten

280 g	Seidentofu (aus dem Bioladen)
	Salz
½ TL	Kala Namak
100 g	Mehl
2 EL	Sojamehl
4 EL	Pflanzenmilch
1 EL	neutrales Öl
80 g	Zucker
½ TL	Vanillezucker
1	Bio-Zitrone
5 EL	Speisestärke
1 TL	Backpulver
3 EL	Sultaninen
1 - 2 EL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Seidentofu kurz abtropfen lassen und in einem Rührbecher mit dem Stabmixer cremig pürieren. Den Zucker hinzufügen und alles mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. 1 Prise Salz, Vanillezucker und Kala Namak dazugeben. Die Zitrone waschen und trocken reiben. 1 TL Schale abreiben sowie 2 EL Saft auspressen und beides unter den Teig rühren.

2. Mehl, Speisestärke, Sojamehl und Backpulver mischen und mit der Tofumasse verrühren. Die Pflanzenmilch unterrühren und die Sultaninen unterziehen.

3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Teig darin bei schwacher Hitze zugedeckt 4-5 Min. stocken lassen. Mit dem Pfannenwender vierteln, die Viertel einzeln wenden. Bei schwacher Hitze zugedeckt 3-4 Min. backen, dann mit zwei Gabeln in kleinere Stücke reißen. Die Stücke bei mittlerer Hitze rösten, bis sie goldbraun und nicht mehr klebrig sind. Mit Puderzucker bestäuben.