



# Veganer Kaiserschmarrn mit Himbeersoße & Heidelbeeren

---

## Zutaten

### Für die Himbeersoße

- 250-300 g frische Himbeeren oder TK- Himbeeren
- 150 g Heidelbeeren
- 3 EL Ahornsirup
- 1 TL Vanillepulver gemahlen
- Einen halben TL Guakernmehl

### Für den Kaiserschmarrn

- 250 ml Sojadrink Vanille
- 70 g Kichererbsenmehl
- 70 g Weizenmehl type 550 oder Dinkelmehl type 630
- 1 gestr. EL Backpulver
- 1 EL Zucker
- Etwas Zimt
- 2 EL Kokosöl
- Optional: Puderzucker zum Bestäuben

Tipp: Wer möchte kann auch noch eine Handvoll Rosinen in den Teig geben. Außerdem schmeckt der Kaiserschmarrn natürlich nicht nur mit Blaubeeren und Himbeeren. Apfelmus oder Zwetschkenröster sind eine extrem leckere Alternative. So lässt sich der Schmarrn ganz leicht saisonal zaubern!

---

## Zubereitung (15-20 Minuten)

1. Eine Handvoll Himbeeren zur Seite stellen. Die restlichen Himbeeren unter Zugabe von Ahornsirup und gemahlener Vanille in einem Topf etwa 3 Minuten kochen und dann mit einem Schneidstab zu einer gleichmäßig feinen Himbeersoße pürieren. Guakernmehl zum leichten Andicken einrühren, Himbeersoße nochmals aufkochen lassen und bereit stellen.
2. Vanilliger Sojadrink, Kichererbsenmehl, Weizen- der Dinkelmehl, Backpulver, Zucker und etwas Zimt mit dem Schneebesen zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Teig 5 Minuten quellen lassen.
3. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und die Teigmasse ins heiße Öl geben. 70 g Heidelbeeren ebenfalls hinzu geben. Sobald der Teig angedickt ist, wenden und kurz darauf mit zwei Gabeln in feine Stücke zerteilen. Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten, dick mit Puderzucker bestäuben, mit den restlichen Beeren bestreuen und mit heißer Himbeersoße servieren.
4. Wer möchte bestäubt den veganen Kaiserschmarrn mit Puderzucker