

Veganer Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

Veganer Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott bringt die entscheidenden Kontraste des österreichischen Klassikers ohne Ei auf den Teller: dicke, luftige Teigstücke mit goldbraunen Rändern, eine dünne karamellisierte Oberfläche und dazu warme, säuerlich-süsse Zwetschgen. Sojadrink gibt dem Teig Struktur, während Mineralwasser und Backpulver ihn locker halten. Wichtig ist eine ausreichend dicke Teigschicht in der Pfanne: Erst dadurch entsteht eine weiche Mitte, bevor der Schmarrn zerrissen und ein zweites Mal kräftig gebraten wird. Das Zwetschgenkompott bleibt bewusst stückig und wird nur kurz gekocht. So bildet es einen fruchtigen Gegenpol zum warmen, buttrigen Schmarrn, ohne ihn in Sauce zu ertränken.

4–6 Portionen | 45 Min. | 14 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 800 g Zwetschgen (entsteint und geviertelt)
- 50 g Rohrzucker
- 80 ml Wasser
- 0.5 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 400 g Weissmehl
- 40 g Maisstärke
- 2 TL Backpulver
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 0.5 TL Salz
- 700 ml Sojadrink (ungesüsst)
- 200 ml Mineralwasser (stark kohlenensäurehaltig und kalt)
- 60 g vegane Butter (zum Braten)
- 30 g Zucker (zum Karamellisieren)
- 2 EL Puderzucker

Zubereitung

- 01** Zwetschgen kochen: Zwetschgen, Rohrzucker, Wasser, Zimt und Salz in einen Topf geben. Aufkochen und anschliessend 8 bis 10 Minuten bei mittlerer Hitze offen köcheln. Die Früchte sollen weich werden und Saft abgeben, aber noch klar erkennbare Stücke bleiben. Vom Herd nehmen.
- 02** Trockene Zutaten mischen: Mehl, Maisstärke, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer grossen Schüssel gründlich vermengen.
- 03** Teig anrühren: Den Sojadrink mit einem Schneebesen nach und nach unter die Mehlmischung rühren, bis ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht. Das kalte Mineralwasser erst unmittelbar vor dem Backen kurz und vorsichtig unterheben. Nicht länger rühren als nötig.
- 04** Erste Seite backen: Die Hälfte der veganen Butter in einer grossen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Hälfte des Teigs etwa 2 cm dick hineingiessen. 5 bis 6 Minuten backen, bis die Unterseite kräftig goldbraun und die Oberfläche am Rand sichtbar gestockt ist.
- 05** Wenden und zerreißen: Den dicken Pfannkuchen mit zwei Pfannenwendern in vier grosse Stücke teilen und einzeln wenden. Weitere 3 bis 4 Minuten backen. Anschliessend mit den Pfannenwendern in unregelmässige, etwa 3 bis 5 cm grosse Stücke zerreißen.
- 06** Karamellisieren: Die Hälfte des Zuckers zum Schmarrn geben. Bei mittlerer bis hoher Hitze 2 Minuten weiterbraten und die Stücke mehrfach wenden, bis einzelne Kanten dunkelgolden und leicht karamellisiert sind. Herausnehmen und mit dem restlichen Teig, der restlichen Butter und dem übrigen Zucker ebenso verfahren.
- 07** Servieren: Den heissen Kaiserschmarrn locker auf einer grossen Platte oder in der Pfanne anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Das warme Zwetschgenkompott daneben oder separat servieren, damit die knusprigen Ränder des Schmarrns erhalten bleiben.