

**DAS  
VEGANE  
REZEPT**

# FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Wir genießen vegan!  
Köstliche Gerichte, schnell  
und einfach zubereitet.

## KAISER- SCHMARRN

mit Vanilleeis & Birnenkompott

Für 4 Personen

Für das Kompott:

- 400 g Birnen
- 200 ml Apfelsaft
- 2 Zimtstangen

Für den Kaiserschmarrn:

- 160 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 ml Vegavita Mandeldrink
- 165 ml Mineralwasser prickelnd
- Alsan-bio vegane Margarine
- Rosinen (nach Belieben)
- etwas Staubzucker
- Vegavita veganes Vanilleeis

1. Birnen schälen und in Spalten schneiden. Mit Apfelsaft, 300 ml Wasser und Zimtstangen so lange köcheln lassen, bis die Birnen weich sind.
2. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren. Mandeldrink und Mineralwasser hinzugeben und verrühren. In einer Pfanne Margarine zerlassen, den Teig eingießen und Rosinen einstreuen. Mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze so lange anbacken, bis die Oberfläche stockt und die untere Seite goldbraun ist (3–5 Min.).
3. Den Fladen wenden und wieder kurz anbacken. Mit zwei Gabeln in Stücke zerteilen, mit Staubzucker bestreuen und für weitere 3 Min. goldgelb braten.
4. Mit Eis und Kompott servieren. Falls vorhanden, mit einem Blättchen Zitronenmelisse garnieren.

© 25 Min ★☆☆ Hobbykoch

COOLER KICK

**VIDEO-  
ANLEITUNG**

unter:

[WWW.MERKURMARKT.AT/  
MAGAZIN](http://WWW.MERKURMARKT.AT/MAGAZIN)