



Erdbeer-Kaiserschmarrn

aus Aquafaba mit Kokosmilch



Zutaten für 2-3 Personen:

Teig Die Erdbeeren waschen und kleinschneiden. Die Kichererbsen abgießen und dabei die Flüssigkeit (Aquafaba) auffangen. Die Kichererbsen anderweitig z.B. für Hummus verwenden.

1 Glas Kichererbsen
350 ml Kokosmilch

1 TL Speisestärke
50 ml Kokosmus

200 g Mehl
(für glutenfrei:

100 g Reismehl
50 g Kokosmehl

50 g Tapioka)

1 TL Backpulver

2 EL Vanillezucker

Zu der Flüssigkeit Zucker und Stärke geben und 10 Minuten mit dem Mixer aufschlagen. Das Aquafaba sollte zuletzt dieselbe Konsistenz wie Eischnee erhalten haben.

In einer zweiten Schale Mehl, Backpulver miteinander verrühren und das flüssige Kokosmus sowie die Kokosmilch einrühren. Zuletzt vorsichtig den Aquafaba-Schnee unterheben.

Außerdem

200 g frische Erdbeeren
Puderzucker zum Bestreuen

Kokosöl zum Anbraten
Rosinen

Kokosöl in einer großen Pfanne zerlassen und den Teig 1 cm dick hineinfüllen und einige Rosinen auf den Teig streuen. So lange Anbraten, bis auf der Oberfläche kein flüssiger Teig mehr ist. Dann den Kaiserschmarrn umdrehen und nach 2 Minuten Anbraten mit Hilfe von zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zupfen.

Auf Tellern verteilen, Erdbeeren verteilen und mit Puderzucker bestreuen. Gut passen auch geröstete Kokosraspeln dazu.