

Vegane Versuchung: So begeistert Kaiserschmarrn selbst Naschkatzen!

Entdecken Sie das vegane Rezept für Kaiserschmarrn von Sarah Jahn, ideal für jeden Genussmoment. Schlemmen ohne Zucker!



Krone, Österreich - ****Ein Gaumenschmaus, der begeistert!**** Philipp Jelinek von „Philipp bewegt“ ist bekannt für seine kulinarischen Vorlieben, und obwohl er auf gesunde Ernährung achtet, lässt er sich gerne von Süßem verführen. Dieses Mal steht auf dem Menü ein besonderer Leckerbissen: veganer und zuckerfreier Kaiserschmarrn, zubereitet von Sarah Jahn. Sie zeigt, dass Genuss nicht mit Zucker und tierischen Produkten einhergehen muss. Die Zutatenliste verspricht etwas Außergewöhnliches: von Banane und gemahlene Mandeln über Hafermilch bis hin zu Rosinen und Ahornsirup – hier wird jeder Bissen zu einem gesunden Vergnügen. Wie **krone.at** berichtet, kreierte Sarah mit nur wenigen gesunden Zutaten einen himmlischen Teig, der in der Pfanne goldbraun gebraten wird.

Serviert wird der vegane Kaiserschmarrn am besten mit Apfelmus, was das Geschmackserlebnis perfekt abrundet.

****Kaiserschmarrn für jede Tageszeit**** – Die Freude an diesem Gericht kennt keine Grenzen. Laut **heyfoodsister.de** eignet sich Kaiserschmarrn hervorragend für jede Tageszeit: Ob früh, mittags oder abends, der fluffige Genuss lässt sich in jeden Tagesablauf einfügen. Besonders köstlich wird er mit karamellisierten Vanilleäpfeln und Mandelsplittern – ein beliebtes Soulfood, das im Herbst besonders gut ankommt. Die Zubereitung ist einfach, beginnt mit dem Trennen von Eiern und dem Mischen von Mehl und Milch, bis der Teig schön schaumig ist. Ein Genuss, der direkt aus der Pfanne auf den Teller wandert und für eine süße Note sorgt. Mit viel Puderzucker und Apfelmus serviert, bleibt dieses Rezept garantiert in Erinnerung.

Die Kombination aus den klassischen und veganen Rezeptversionen bietet die perfekte Lösung für Gourmets und gesundheitsbewusste Esser gleichermaßen. Beide Rezepte zeigen eindrucksvoll, wie vielseitig und anpassungsfähig der Kaiserschmarrn ist und laden dazu ein, ihn nach Herzenslust zu variieren – ob mit Rosinen, Cranberries oder sogar Birnen!

Details	
Ort	Krone, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.krone.at• heyfoodsister.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at