

## Mandel-Vanille-Kaiserschmarrn



### Zubereitungsinformationen



Portionen  
1 Portion



Zubereitungszeit  
20 Minuten



Schwierigkeitsgrad  
Einfach

Sieht dieser Mandel-Kaiserschmarrn nicht superlecker aus? Einfach perfekt, um etwas Abwechslung zu Brot oder Joghurt zu schaffen und um das nächste Frühstück zu etwas Besonderem zu machen. Gleichzeitig ist dieses Rezept dank unserem Bio Ballaststofftrio voller Ballaststoffe und erhält durch unser nussiges Bio Mandelprotein einen extra Proteinkick. Am besten direkt ausprobieren!

Vielen Dank liebe @michelliiiiii für dieses tolle Rezept.

### Zutaten

70 g Mehl

20 g Raab Vitalfood Bio Mandel Protein

1 EL Raab Vitalfood Bio Ballaststoff Trio

3 EL Apfelmark

1/2 TL Backpulver

Eine Prise Salz, etwas gemahlene Vanille

200-220 ml (pflanzliche) Milch, z.B. Mandelmilch

optional falls es etwas süßer sein soll: 1-2 EL Süße nach Wahl

### So wirts gemacht

1. Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen. Die flüssigen Zutaten hinzufügen und zu einem cremigen, aber nicht zu festen Teig verrühren.
2. Den Teig in eine vorgeheizte Pfanne (mittlere Stufe) geben und ausbacken lassen. Wenden wenn sich Bläschen bilden. Zum Schluss in kleine Stücke rupfen und nach Belieben toppen.