Onze winkel Eext

### ****Apfel-Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren****

4 personen

**Ingrediënten:**

* 3 el rozijnen
* 50 ml rum
* 140 g bloem
* 1 theelepel bakpoeder
* 1 el kristalsuiker
* 300 ml sojamelk
* 80 ml mineraalwater
* 2 kleine appels
* 4 el margarine
* 5 el poedersuiker
* Veenbessen (potje)

**Bereiden:**

1. Week de rozijnen in rum.
2. Zeef de bloem en het bakpoeder in een kom, voeg de kristalsuiker toe. Werk met de mixer langzaam de sojamelk en het mineraalwater erdoor.
3. Schil en snijd de appels in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de appels in zeer dunne plakjes. Roer de appelschijfjes door het beslag.
4. Verhit 2 eetlepels margarine in een ruime pan, verdeel het deeg er gelijkmatig in en laat op middelhoog vuur opstijven.
5. Scheur met twee vorken in grote stukken en keer om. Voeg de rest van de margarine (2 el) toe en laat opschuimen.
6. Voeg de helft van de poedersuiker (2 1/2 el) en de rumrozijnen toe.
7. Scheur de grove Schmarren-stukjes in hapklare stukken en bak alles nog even door tot de stukken rondom goudbruin zijn.
8. Verdeel de pannenkoeken over vier borden, bestrooi met de resterende poedersuiker (2 1/2 el) en serveer met de veenbessen