

Schüttel-Pancakes

Für ca. 6 kleine Pancakes

| | | |
|-------------|---|---|
| 1 | Ei (Klasse M) | und |
| 1 Paket | Vanillezucker | und |
| 100 ml | Buttermilch (oder Actimel-Natur in Corona-Zeiten) | in ein Schraubglas füllen (zum Beispiel ein Joghurt- oder Marmeladenglas mit mindestens 500 ml) und fest zuschrauben und gut schütteln. |
| 70 g | Mehl | mit |
| 1 Teelöffel | Backpulver | und |
| 1 Prise | Salz | dazugeben und so lange schütteln bis ein glatter Teig entsteht. |
| Etwas | Öl | in eine Pfanne geben, Teig in 6 Portionen aus dem Glas langsam in die Pfanne schütten und bei mittlerer Hitze nacheinander kleine Pancakes backen. Die Pancakes sind ungefähr so groß wie der Deckel vom Glas. |

Tipp: mit frischen Früchten der Saison, Ahornsirup,
Schokoladensauce, Beersauce, Zimt und Zucker oder Eis servieren.



Die Actimel-Fläschchen kannst du mit Aufklebern
dekorieren, dann hast du eine schöne Blumenvase.