

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.