

Pancake-Spiessli

70 g Mehl
½ KL Backpulver
1 Msp Salz
0,5 dl Milch
1 Ei

in einer Schüssel mischen

Ei und Milch gut verrühren, zum Mehl geben und gut verrühren bis es keine Klümpchen mehr hat

1 EL Schnittlauch

fein schneiden unter den Teig mischen, 10 Min. ruhen lassen

wenig Öl

wenig Öl in einer beschichteten Pfanne erwärmen, mit einem Kaffeelöffel nussgrosse Häufchen in die Pfanne geben, diese auf beiden Seiten goldbraun backen, auf einem Teller auskühlen lassen

Belag

Käse nach Wahl
Cherrytomaten geviertelt
Sprossen

in pancakegrosse Stücke schneiden

Zahnstocher oder ähnliches

Käse, Cherrytomaten und Sprossen mit einem Zahnstocher auf die Pancake fixieren auf einer Platte anrichten

