

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker American pancakes origineel
2 Stuk(s) Ei
300 ml Melk
1 scheutje(s) Zonnebloemolie (om in te bakken)
1 Bakje(s) Blauwe bessen
1 Bakje(s) Aardbeien
1 scheutje(s) Honing

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Koekenpan

1. American Pancakebeslag maken

Doe de mix **Dr. Oetker American Pancakes Origineel (1 pak)** in een beslagkom en voeg de **melk (300 ml)** toe en **eieren (2 stuks)**. Roer met een garde of mixer tot een egaal beslag.

Klop het beslag daarna 2 minuten op de hoogste stand tot een stevig, luchtig beslag.

2. American Pancakes bakken

Verhit **zonnebloemolie (1 scheutje)** in de koekenpan. Giet wat beslag in de pan, voldoende voor een pannenkoekje met een doorsnede van 10 cm.

Bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin.

Maak een mooie stapel van de pancakes. Leg de **blauwe bessen (1 bakje)** en **aardbeien (1 bakje)** er bovenop en besprenkel iets met **honing (1 scheutje)**.