

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker American pancakes origineel
2 stuk(s) Ei
300 ml Melk
Zonnebloemolie
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel

Keukenspullen

Ijslepel
Koekenpan
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Doe de **mix (1 pak Dr. Oetker American Pancakes origineel)** in een beslagkom en voeg de melk (**300 ml**) en de **eieren (2 stuks)** toe.

Mix het geheel met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar.

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

2. Pancakes bakken

Verhit een scheutje olie in de koekenpan.

Schep met de saus- of ijslepel het beslag in de koekenpan en vorm het met de achterkant van de lepel tot een ronde pancake van ca. 10 cm doorsnee.

Bak de pancake op een matig vuur aan beide zijden goudbruin (1 minuut per zijde).

3. Versieren

Gebruik de donkere **decoratiestift (Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel)** om spinnenwebben op de pancakes te tekenen.

Bewaartip

Na afkoelen kun je de pancakes maximaal 2 dagen afgedekt bewaren in de koelkast. Ingevroren zijn de pancakes maximaal 3 weken te bewaren.