Paashaas van American pancakes

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 Stuk(s) Banaan
1 Stuk(s) Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel
1 Stuk(s) Slagroom (spuitbus)
1 Bakje(s) Blauwe bessen
1 Bakje(s) Frambozen

Keukenspullen

Mengkom
Garde
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. Schenk een pollepel beslag in de pan voor een groot pannenkoekje, een eetlepel voor een kleine en 4 theelepels voor ovale vormpjes. Bak de American Pancakes aan beiden kanten goudbruin.

Bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin. Leg de pancakes op een bord in de vorm van een paashaas: gebruik de grote pannenkoek als lichaam, de kleinere pannenkoek als hoofd en de 4 ovalen als voetjes en oren.

3. Paashaas maken van pancakes

Spuit met **kant-en-klare slagroom (spuitbus)** een ‘staartje’ iets onderin in het midden van het grote pannenkoekje. Snijd de **banaan (1 stuks)** in plakjes. Leg 1 plakje banaan op iedere voet en zet daaronder 3 stipjes met de **Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel (1 stuks)**. Teken 3 snorharen aan beiden kanten op het bord naast het kleine pannenkoekje met de decoratiestiften.

Serveer de rest van de banaan op het bord, naast het konijn. Voeg eventueel **blauwe bessen (1 bakje)** en **frambozen (1 bakje)** toe.

> **Decoratie**
> Serveer met maple syrup en eetbare bloemen voor een extra feestelijke touch.