



# Pancake cereal

## Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker American pancakes origineel  
2 Stuk(s) Ei  
300 ml Melk  
Boter (of olie om te bakken)  
1 handje(s) Fruit naar keuze  
1 scheutje(s) Chocoladesaus  
1 scheutje(s) Honing

## Keukenspullen

Mengkom  
Garde (en/of staafmixer)  
Spatel  
Koekenpan  
4 Stuk(s) Bakje  
2 Stuk(s) Lepel

## 1. Pancakebeslag maken

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

---

## 2. Cereal pancakes bakken

Verhit een klontje **boter of een scheutje olie** in de koekenpan. Schep met twee lepels het beslag in de koekenpan en vorm met de achterkant van een lepel een ronde pancake van ca. 3 cm doorsnee.

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

Verdeel de cereal/mini pancakes over 4 bakjes of kommetjes. Voeg **Chocoladesaus (1 scheutje)** en **rood fruit (1 handje)** toe. Sprenkel als laatste **honing (1 scheutje)** over de cereals.