Kerstmannen mini-pancakes

Mini kerstmannen pancakes

Ingrediënten

1 Pakje(s) Dr. Oetker American pancakes origineel
300 ml Melk
3 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
0.5 Doosje(s) Aardbeien
200 ml Slagroom (opgeklopt)
1 Doosje(s) Dr. Oetker Suikeroogjes
0.5 Zakje(s) Marshmallow (mini)

Keukenspullen

2 Mengkom
Mixer met gardes
Koekenpan
Spuitflesje
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

1. Bak de mini-pancakes

Doe de **pancake mix (1 pak)** in een beslagkom en voeg de **melk (300 ml)** en **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.

Verhit een scheutje olie in de koekenpan. Schep met theelepels of een spuitfles kleine rondjes beslag (3 à 4 stuks) in de koekenpan en vorm het met de achterkant van een lepel tot een mini-pancake van ca. Ø 3 à 4 cm.

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

2. Maak de kerstmannetjes pancakes

Verwijder de kroontjes, snijd de **aardbeien (ca. ½ doosje)** in tweeën en maak deze met **slagroom (200 ml, opgeklopt)** vast op de mini pancakes.

Versier de pancakes met de slagroomspuit of spuitzak (als baard en haren), **suikeroogjes (1 doosje)** en **mini marshmallows (½ zakje).**