

Ingrediënten

1 pak Dr. Oetker American pancakes origineel
300 ml Melk (koud)
2 Stuk(s) Ei
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
Dr. Oetker Chocolate Chips
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel

Keukenspullen

Mixer met gardes
Kom

1. Pancakes maken

Doe de mix in een beslagkom, **melk (300 ml)** en **2 eieren** 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.

Verdeel het beslag in twee delen en kleur een helft van het beslag rood.

Schep met twee lepels rondjes gewone beslag in de koekenpan en vorm het met de achterkant van de lepel tot een ronde pancake van ca. 4 a 5 cm. doorsnede. Bak de pancake op een matig vuur aan beide zijden goudbruin (1 minuut per zijde). Bak ook aantal kleinere pancakes voor het kopje van het lieveheersbeestje.

Bak met het rode beslag nogmaals pancakes van 4 a 5 cm doorsnede.

2. Lieveheersbeestjes maken

Snijdt de rode pancakes door de midden zodat het de vleugels worden. Leg een gewone pancake op een bordje, leg een klein pancake boven de grote pancake en leg als laatste de rode pancakes als vleugels op het lieveheersbeestje.

Plak twee oogjes vast met de decoratiestift en teken twee voelsprietten en een mondje. Leg als laatste de chocolade chips op de vleugels.

Serveer de pancakes met stroop of ahornsiroop.