

## Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker American pancakes origineel  
300 ml Melk  
2 Stuk(s) Ei  
5 el (eetlepels) Mascarpone  
5 el (eetlepels) Bosvruchtenjam  
1 handje(s) Aardbeien  
1 handje(s) Frambozen  
1 handje(s) Blauwe bessen

## Keukenspullen

Koekenpan  
Mengkom  
Mixer met gardes  
5 Stuk(s) Satéprikker

---

## 1. Beslag maken

### *American pancakes*

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

### *Liever glutenvrije pancakes?*

Doe de **Madame LouLou Pancakes en wafels mix (1 zakje)** in een beslagkom en voeg hier **water of melk (100 - 200 ml)** en een **ei (1 stuks)** aan toe. Klop het geheel tot een glad beslag. Maak steeds 5 bergjes van groot naar klein in een hete pan. Zo ontstaat een kerstboompje.

---

## 2. Topping voor je pancakes

Snijd 10 **aardbeien (1 handje)** in kleine blokjes. Meng deze in een bakje met de **bosvruchtenjam (5 el)**.

---

---

### 3. Pancake kerstboom opbouwen

Let op dat de pancakes zijn afgekoeld voor je begint met stapelen, anders smelt de vulling.

Bestrijk de pancakes met **mascarpone (5 el)**. Verdeel daarna de jam met de stukjes aardbeien over de pancakes.

Stapel de pancakes op en zet ze eventueel vast met een satéprikker. Serveer met extra fruit zoals **blauwe bessen** en **frambozen**.