Pancake Kerstboompjes

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker American pancakes origineel
300 ml Melk
2 Stuk(s) Ei
5 tl. (theelepels) Mascarpone
5 tl. (theelepels) 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**.