Rainbow pancakes

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker American pancakes origineel
2 Ei
300 ml Melk
1 Pak Dr. Oetker Kleurstoffen
Zonnebloemolie
1 Bakje(s) Blauwe bessen
Poedersuiker

Keukenspullen

Mengkom
6 Lepel
6 Schaaltje(s)
Garde
Spatel
Koekenpan

1. American Pancakebeslag maken

Doe de **pancakemix (1 pak Dr. Oetker American Pancakes Origineel)** in een beslagkom en voeg de **melk (300 ml)** toe en **eieren (2 stuks)**. Roer met een garde of mixer tot een egaal beslag.

Klop het beslag daarna 2 minuten op de hoogste stand tot een stevig, luchtig beslag. Verdeel het beslag over 6 schaaltjes. Kleur de schaaltjes met beslag met de **Dr. Oetker Kleurstoffen** uit de tubes in de kleuren paars, blauw, groen, oranje, geel en roze. Op het doosje staan de verhoudingen om alle kleuren te maken.

2. American Pancakes bakken

Verhit een **scheutje zonnebloemolie** in de koekenpan. Giet wat beslag in de pan, voldoende voor een pannenkoekje met een doorsnede van 10 cm. Bak de pannenkoeken aan beide zijden gaar.

Stapel de pancakes op elkaar. Begin met paars, blauw, groen, geel, oranje en roze. Eet de pancakes koud of warm met **blauwe bessen (1 bakje)** of ander fruit naar keuze en **poedersuiker**.