

## Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker American pancakes origineel  
300 ml Melk  
2 Stuk(s) Ei  
Felle kleurstoffen (bijv. Wilton of Rainbow Dust)  
Fondant (zwart & wit)  
Eetbare verf goud  
200 ml Slagroom (ongezoet)  
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak  
Blauwe bessen

## Keukenspullen

Mixer met gardes  
Mengkom  
Koekenpan  
6 Stuk(s) Schaaltje(s)  
Satéprikker  
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

---

## 1. Regenboog pancakes bakken

Doe de **pancakemix (1 pak)** in een mengkom en voeg de **melk (300 ml)** en **eieren (2 stuks)** toe. Mix het geheel met een mixer met gardes op de laagste stand door elkaar. Klop het beslag daarna 2 minuten op de hoogste stand tot een stevig, luchtig beslag.

Verdeel het beslag in 6 gelijke delen en breng op kleur met de **kleurstoffen**.

Verhit een scheutje olie in de koekenpan. Schep met lepels of een spuitzak rondjes beslag in de koekenpan en vorm eventueel met de achterkant van de lepel tot een ronde pancake van ca. 8 cm. doorsnee. Bak de pancake op een matig vuur aan beide zijden goudbruin (1 minuut per zijde).

---

---

## 2. Unicorn boetseren van fondant

Rol een lange streng van **wit fondant**, zorg dat deze breed begint en smal eindigt. Draai de streng om een sateprikker, zo ontstaat er een hoorn.

Boetseer van wit fondant twee cirkels en knijp deze aan de onderkant bij elkaar. Prik in de oortjes sateprikkers. Verf de oortjes en de hoorn goud met de eetbare verf.

Boetseer als laatste de oogjes van **zwart fondant**.

---

## 3. Unicorn pancakes decoreren

Stapel de pancakes op elkaar in de volgorde: paars, blauw, groen, geel, oranje en rood.

Klop de **slagroom (200 ml)** met de **vanillesuiker (2 zakjes)** stijf. Doe de opgeklopte slagroom in een spuitzak en spuit 'manen' de op de bovenste pancake.

Decoreer de pancakes met de hoorn, oortjes, oogjes, fruit en snoepjes.