

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker American pancakes origineel
300 ml Melk
2 Stuk(s) Ei
Kleurstoffen (bijv. Dr. Oetker of Wilton)
Unicorn Mix (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Bakplaat (met opstaande randen)
Satéprikker
Bakpapier

1. Unicorn pancake sheet maken

Verwarm de oven voor op 175 graden. Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Doe de **American 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 4 kommen en breng het op kleur.

Verdeel het beslag over de ovenplaat. Doe dit door steeds verschillende kleuren te verdelen met een lepel over de bakplaat. Roer voor een marmereffect met een satéprikker door het beslag.

Bak de pancake sheet in 14-17 minuten gaar. Serveer vierkantjes van de pancakesheet met bijvoorbeeld slagroom, unicorn strooisel (dr. Oetker) en verse aardbeien.