

Ingrediënten

1 pak Dr. Oetker American pancakes origineel
400 ml Melk
2 stuk(s) Ei
100 g Geraspte kaas
12 Plakje(s) Bacon (of ontbijtspek)
1 stuk(s) Avocado

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan
Wafelijzer

1. Voorbereiden

Zet het wafelijzer aan zodat het kan voorverwarmen.

2. Wafels maken

Doe de **mix (1 pak Dr. Oetker American Pancakes Origineel)** in een beslagkom en voeg de **melk (400 ml)** toe. Roer met de mixer met garden tot een glad geheel.

Voeg de **eieren (2 stuks)** toe en roer ze door het beslag, voeg daarna de **kaas (100 g)** toe en meng deze ook goed.

Bak de **bacon (12 plakjes)** in een pan (of in de oven) en houd deze apart.

Pel en snijd de **avocado (1 stuk)** in dunne plakjes.

Je kunt de bacon ook in de oven bakken in een schaal of bakplaat met bakpapier op ca. 180° C, de plakjes blijven dan vaak ook mooi vlak.

3. Wafel sandwich serveren

Bak de wafels in het wafelijzer in ongeveer 7 minuten. Beleg de nog warme wafels met plakjes gebakken bacon en avocado en serveer als sandwich wafel met avocado en bacon.