American pancake torentjes met aardbeien

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker American pancakes origineel
300 ml Melk
2 Stuk(s) Ei
Roze kleurstof
Aardbeien

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Koekenpan
2 theelepels of spuitzak met kleine opening
Prikkers

1. American pancakes bakken

Doe de **American pancake mix (1 pak)** in een mengkom en voeg de **melk (300 ml)**, **roze kleurstof** 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.

Verhit een scheutje olie of boter in de koekenpan. Schep met theelepels (of de spuitzak) kleine rondjes beslag in de koekenpan en vorm het met de achterkant van de lepel tot een ronde pancake van ca. 3 à 4 cm doorsnee. Bak de pancakes op een matig vuur aan beide zijden goudbruin (1 minuut per zijde).

2. Pancake torentjes bouwen

Snijd de aardbeien in tweeën en steek of snij er hartjes uit. Prik een aardbei en een paar mini pancakes op een prikker.

> **Voor de zoetekauwen**
> Smeer een laagje jam, chocoladepasta of stroop tussen de mini pancakes. Mmm.. dat wordt smullen!