

American Pancakes met kokos en rood fruit

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker American pancakes origineel
50 ml Kokosmelk
350 ml Melk
2 Stuk(s) Ei
4 Klontje(s) Boter (ongezouten roomboter)
250 g (gram) Aardbeien
150 g (gram) Blauwe bessen
150 g (gram) Bramen
125 g (gram) Frambozen
50 g (gram) Pistachenoten

Keukenspullen

Mengkom
Garde
Spatel
Koekenpan

1. American Pancakebeslag maken

Doe de **pancakemix (1 pak Dr. Oetker American Pancakes Origineel)** in een beslagkom en voeg de **melk (350 ml)** en **kokosmelk (50 ml)** toe. Roer met een garde of mixer tot een egaal beslag. Voeg de **eieren (2 stuks)** toe en roer ze door het beslag.

2. American Pancakes bakken

Verhit een **klontje boter** of een scheutje olie 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 goudbruin. Maak een mooie stapel van de pancakes en verdeel het verse **fruit (aardbeien, blauwe bessen, bramen en frambozen)** erover. Garneer met de pistachenootjes.