American Pancakes met rood fruit

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker American pancakes origineel
2 Stuk(s) Ei
300 ml Melk
Zonnebloemolie
150 g Blauwe bessen
150 g Bramen
2 el (eetlepels) Choco flakes
150 g Frambozen
250 ml Slagroom (ongezoet)

Keukenspullen

Mengkom
Garde
Spatel
Koekenpan

1. American Pancakebeslag maken

Doe de **pancakemix** in een beslagkom en voeg de melk **(300 ml)** en de **eieren** toe. Roer met een garde of mixer tot een egaal beslag.

Klop het beslag daarna 2 minuten op de hoogste stand stevig en luchtig.

2. American Pancakes bakken

Verhit een **scheutje zonnebloemolie** 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 leg tussen iedere laag wat **rood fruit** en **opgeklopte slagroom**. Decoreer eventueel ook met **choco flakes**.

> **Decoratie**
> Serveer met maple syrup en eetbare bloemen voor een extra feestelijke touch.