American pancakes met rood fruit en honing

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker American pancakes origineel
2 Stuk(s) Ei
300 ml Melk
Zonnebloemolie
2 Bakje(s) Rood fruit (bijv. aardbeien, rode bessen, framboos)
1 scheutje(s) Honing

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Koekenpan

1. Receptvideo American pancakes met rood fruit en honing



2. American Pancakebeslag maken

Doe de **Dr. Oetker American Pancakes Origineel mix (1 pak)** in een beslagkom en voeg de **melk (300 ml)** en de **eieren (2 stuks)** toe. Mix met een mixer tot een egaal beslag.

Klop het beslag daarna 2 minuten op de hoogste stand tot een stevig, luchtig beslag.



3. American pancakes bakken en serveren

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. Leg het **rode fruit (twee bakjes)** er bovenop en besprenkel met wat **honing**.