

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker American pancakes origineel
2 Stuk(s) Ei
300 ml Melk
Boter (of olie om te bakken)
1 handje(s) Fruit naar keuze
1 scheutje(s) Chocoladesaus
1 scheutje(s) Honing

Keukenspullen

Mengkom
Garde (en/of staafmixer)
Spatel
Koekenpan
4 Stuk(s) Bakje
2 Stuk(s) Lepel

1. Pancakebeslag maken

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

2. Cereal pancakes bakken

Verhit een klontje **boter of een scheutje olie** in de koekenpan. Schep met twee lepels het beslag in de koekenpan en vorm met de achterkant van een lepel een ronde pancake van ca. 3 cm doorsnee.

Bak de pancake op een matig vuur aan beide zijden goudbruin (1 minuut per zijde).

Verdeel de cereal/mini pancakes over 4 bakjes of kommetjes. Voeg **Chocoladesaus (1 scheutje)** en **rood fruit (1 handje)** toe. Sprenkel als laatste **honing (1 scheutje)** over de cereals.

1. Pancakebeslag maken

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

2. Cereal pancakes bakken

Verhit een klontje **boter of een scheutje olie** in de koekenpan. Schep met twee lepels het beslag in de koekenpan en vorm met de achterkant van een lepel een ronde pancake van ca. 3 cm doorsnee.

Bak de pancake op een matig vuur aan beide zijden goudbruin (1 minuut per zijde).

Verdeel de cereal/mini pancakes over 4 bakjes of kommetjes. Voeg **Chocoladesaus (1 scheutje)** en **rood fruit (1 handje)** toe. Sprenkel als laatste **honing (1 scheutje)** over de cereals.