Pancake swirls met kaneel

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker American pancakes origineel
400 ml Melk
2 Ei
1 el (eetlepels) Kaneel
1 el (eetlepels) Basterdsuiker
2 el (eetlepels) Melk
Boter (of olie om te bakken)

Keukenspullen

Mengkom
Garde
Koekenpan
Schenkbeker
Pollepel
Spatel

1. Maak een pancakebeslag

Doe de **mix (1 pak Dr. Oetker American Pancakes Origineel)** in een beslagkom en voeg de **melk (400 ml)** toe.

Roer het geheel met een garde (of mixer) tot een glad beslag. Voeg de **eieren (2 stuks)** toe en roer door het beslag.

Neem een flinke soeplepel van het beslag en meng er de **kaneel (1 el)**, **suiker (1 el)** en wat extra **melk (2 el)** door. Doe dit in een aparte schenkbeker (of kan).

2. Swirl pannenkoekjes bakken

Smelt een klontje **boter** of wat olie in een kleine koekenpannetje of een pan met drie aparte rondjes en laat de pan goed heet worden. Je kunt de swirl pancakes uiteraard ook in een gewone koekenpan bakken, maar dan moet je gewoon even netjes werken en zeker niet haasten.

Bak de pancakes nu door eerst een swirl in de pan de maken met het kaneelbeslag. Dit gaat het beste in een heel klein koekenpannetje of een pan met drie aparte rondjes voor pancakes. Zodra de swirl in de pan ligt, schenk je er voorzichtig het naturel beslag bij. Keer de swirl pancake zodra de rand gaar is en de onderzijde mooi goudbruin. Bak de andere zijde goudbruin.

Serveer de pannenkoekjes met de mooiste swirl naar boven. Je kunt de kaneelswirl pancakes garneren zoals je met naturel pancakes zou doen: met stroop, jam, plakjes banaan of ander fruit dat heerlijk met kaneel combineert.