



Pancake schaapjes

4 stuks



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de pancakes:

1 pak Dr. Oetker American Pancakes Origineel
300 ml melk
2 eieren
zonnebloemolie om in te bakken

Voor de schaapjes:

ongeveer 3 - 4 bananen (voor de vacht)
1 pakje Dr. Oetker Suikeroogjes chocoladepasta (voor oren en pootjes)
2 kiwi's (voor gras)

Extra nodig:

beslagkom
mixer met gardes
pollepel of sauslepel
koekenpan
spatel of plat mes

1 Beslag bereiden (10 minuten):

Doe de mix in een beslagkom en voeg 300 ml melk en 2 eieren toe. Mix het geheel met een mixer met gardes op de laagste stand door elkaar. Klop het beslag daarna 2 minuten op de hoogste stand tot een stevig, luchtig beslag.

2 Pancakes bakken:

Verhit een scheutje olie in de koekenpan.

3 Schep met de saus- of ijslepel het beslag in de koekenpan en vorm met de achterkant van de lepel tot een ronde en een ovale pancake ontstaat. Een ovale voor de kop, een cirkel voor het lijf. Maak voor de oren twee driehoekjes en voor de poten 4 streepjes.

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

4 Schaapjes versieren:

Bestrijk oren en de poten met chocoladepasta. Leg de grote pancake op een bord bekleed deze met plakjes banaan.

5 Plaats de kop op het lijf. Leg op de kop de suikeroogjes, plakjes banaan en plak de oren vast met chocoladepasta.





- 6 Leg de pootjes op het lijf en onder het lijf. Maak met chocoladepasta een mondje.

