

Visjes Pannenkoeken

10 pannenkoeken



eenvoudig

tot 15 Min.



Ingrediënten:

Voor de pannenkoeken:

450 ml melk

1 zakje Dr. Oetker Pannenkoeken

Voor de garnering:

1 zakje Dr. Oetker Chocoladeglazuur

5 Kiwi's

1 sinaasappel

125 g frambozen

- 1 Doe de inhoud van een zakje Bereiding voor Pannenkoeken in een kom.
- 2 Voeg langzaam en al roerend met een klopper 450 ml melk toe totdat het beslag glad is.
- 3 Maak de pan goed heet, vet ze in met een beetje boter en bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin.
- 4 Schil en snij de kiwi's in schijfjes. Snij de sinaasappel in schijfjes.
- 5 Bereid het chocoladeglazuur zoals aangegeven op de verpakking.
- 6 Teken met het chocoladeglazuur het oog en de luchtballen.
- 7 Maak de vinnen met de schijfjes sinaasappel en maak de algen met de schijfjes kiwi en frambozen.