

Regnbågspannkakor med marshmallowsås

Barnsligt gott och busigt färgglatt recept på pannkakor med regnbågstema.

cirka 5 portioner



Lite träning krävs

up to 30 Min.



Ingredienser:

Pannkakssmet:

4 dl vetemjöl
salt
cirka 1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
2 msk socker
2 st ägg stora
2 dl mjölk
Dr. Oetker Gelfärger valfria

Mashmallowsås:

100 g marshmallows
1 dl vispgrädde

Dekoration:

Chokladjärtan eller annan valfri strössel
1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White formade till stjärnor

Blanda mjöl, salt, bakpulver och socker i en stor bunke. Tillsätt ägg och mjölk och vispa tills smeten är jämn och klumpfri. Dela upp mixen i 5 mindre bunkar och rör ner några droppar gelfärg i respektive bunke, till önskad färg. Stek sedan tjocka, amerikanska pannkakor på bägge sidor.

För marshmallowsåsen; smält marshmallows och grädde ihop på svag värme i en kastrull. Såsen tjocknar lite när den kallnar.

Stapla pannkakorna i önskad färgkombination på en tallrik, häll på lite marshmallowsås och dekorera efter tycke, smak och fantasi!