

## Kinderpfanne / Minipfanne



Kinderpfannen für Feuer, die ultimative Beschäftigung für Kinder und Jugendliche am Feuer. Wer mag, kann den Schaft selber schnitzen oder einfach dazubestellen.

Bewertung: Noch nicht bewertet

**Preis**

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

### Beschreibung

Die Minipfannen aus Stahl werden zum Backen von z.B. kleinen Pfannkuchen, einem Spiegelei, Brot oder sonstigen kleinen Bruzeleien benutzt. Sie können mit einem etwa 90 cm langen optionalem Holzschaff als Griff versehen werden.

Alternativ ist es sehr leicht, sich selbst einen Schaft zu schnitzen – eine schöne Aufgabe für Kinder.

Auf Wunsch liefern wir Ihnen gern einen Holzschaff in Esche mit 20 mm Durchmesser und 90 cm Länge.

Technische Details:

Die Pfannen sind – anders als Kochgeschirr aus Edelstahl – frei von Schwermetallen und können deshalb auch über einem offenen Lagerfeuer stark erhitzt werden.

Nach dem Gebrauch ausspülen und mit Öl einreiben: fertig!

Größe: 13 cm

Boden: 2 mm Stahlplatte

Fassung: konisch für Schaft mit 20 mm Durchmesser, Loch für Feststellschraube

Gewicht: 0,3 kg

### Rezeptbeispiele:

#### **Pfannkuchen für die Minipfanne**

Zutaten für 4 Personen

225 g Weizenmehl

6 g Backpulver (2 gestrichene Teelöffel)

2 – 3 Eier

Salz

½ l Milch

Kräuter (frisch oder tief gefroren)

100 g Fett

Und so geht's:

Weizenmehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken,

Eiweiß und Eigelb trennen,

Eigelb und Salz mit Milch verschlagen, etwas davon in die Vertiefung geben,

von der Mitte aus Eigelbmilch und Mehl verrühren, und nach und nach die übrige Eigelbmilch dazugeben, darauf achten, dass keine Klumpen entstehen,

Eiweiß steif schlagen, zuletzt unter den Teig heben,

etwas Fett in der Minipfanne zerlassen, eine dünne Teigschicht von beiden Seiten goldgelb backen,

bevor der Eierkuchen gewendet wird, etwas Fett auf die ungebackene Seite legen.  
Guten Appetit!



### **Kartoffel-Zucchini-Taler für die Minipfanne**

Zutaten für 4 Personen

5 fest kochende Kartoffeln (500g)

2 Zucchini (500g)

2 Eier

4-5 EL Mehl

Salz & Pfeffer

1 Msp geriebene Muskatnuss

1 Hand voll frische Kräuter, geschnitten

6 EL Öl zum Braten

Und so geht's:

Rohe Kartoffeln und Zucchini waschen, schälen und mit der Reibe in eine Schüssel reiben,

Eier aufschlagen und zur Masse geben,

das Mehl darüber streuen und alles mit dem Rührlöffel gut durchrühren,

mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, die Kräuter (z.B. Schnittlauch & Petersilie) hinzutun und durchrühren,

Öl in die heiße Minipfanne geben, 1 kleine Kelle Teig in die Pfanne gießen, etwas andrücken und über dem Feuer goldgelb braten, bevor der Taler gewendet wird, etwas Fett auf die ungebackene Seite legen, falls zu viel Fett aufgesogen ist.

Guten Appetit!