

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!

Knusprige Pizza für [Grillplatte und Ofen-Aufsatz](#)

Zutaten für 2 Pizzen à 28 cm wie im Link abgebildet

Teig:

350 g frisch gemahlene Weizenvollkornmehl
230 ml Wasser
1 Päckchen Hefe
2 TL Salz
1 EL Speise-Öl

Belag pro Pizza:

5 EL Tomaten-Chili-Sauce mit Oregano und Pfeffer
1 Zwiebel, kleingeschnitten
5 Gabeln eingelegter Thunfisch
1 Hand voll geriebener Käse

Und so geht´s:

- Alle Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten und mindestens 12 Stunden kühl stellen.
- Anschließend den Teig mit 1-2 EL Weizenmehl (Typ 405) verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselgrund löst und mit bemehlten Händen in zwei Teile teilen.
- Die eine Hälfte auf der noch kalten [Grillplatte \(Nr. 3\)](#) mit bemehlten Fingern und Handballen auf ca. 28 cm Durchmesser rund austreiben.
- Die Teigfläche mit der Tomaten-Chili-Paste dünn bestreichen und mit Zwiebeln, Thunfisch und zuletzt dem geriebenen Käse bestreuen.
- Den [Ofenaufsatz \(Nr. 4\)](#) mit vielen glühenden Holzsplittern oder Kohlen belegen und über die Pizza auf die Grillplatte stülpen. Dann das ganze Ensemble auf einem Rost über Feuer (Lagerfeuer oder Holzkohlegrill) platzieren.
- Je nach Feuer-Stärke und Belag-Dicke ist die Pizza nach 15 bis 30 Minuten [fertig gebacken](#).
- Die zweite Teighälfte auf einem runden, gut bemehlten Holzbrett ausrollen und wie gewünscht belegen. Sobald die erste Pizza fertig gebacken und mit Bratenwendern von der heißen Grillplatte gehoben ist, die vorbereitete zweite Pizza mit Bratenwender und ein bisschen Mut und Geschick auf die heiße Grillplatte rutschen lassen, Ofenaufsatz überstülpen, eventuell ein paar glühende Kohlen oben nachlegen, backen lassen und die erste Pizza heiß genießen!
- Alternativen: Weißmehl oder gekauftes Vollkornmehl (eventuell Flüssigkeitsmenge anpassen); Tomaten-Sauce oder Tomaten-Mark ohne Chili; jede Art von klein geschnittenem Gemüse oder Pilzen; Bacon; gebratenes Hack; klein geschnittene gekochte oder gebratene Fleisch-Reste etc.

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!