



Fingerfood-Rezepte

Schnelle & einfache Ideen

INHALT

- 01. Zucchini-Muffins mit Feta
 - 02. Mozzarellasticks
 - 03. Blätterteigschnecken
 - 04. Überbackene Nudelspieße
 - 05. Croffles: Waffeln aus Croissantteig
 - 06. Cake Pops
-

Gutes Fingerfood ist lecker, schnell gemacht und lässt sich ohne Kleckern mit einer Hand essen. Ob herzhafte Muffins mit Feta, Mozzarella-Sticks oder süße Kuchen am Stiel: Fingerfood ist genau das Richtige für jede kleine oder große Feier. Unsere besten Rezepte findest du hier!

Koch-Mit wünscht guten Appetit!

ZUCCHINI-MUFFINS MIT FETA



Zutaten

- 150 g Zucchini
- 250 g Mehl
- 200 g Feta
- 280 g Creme Fraîche
- 2 Eier
- 2 TL Salz
- 1 TL frischer Rosmarin
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Öl

Zubereitung

Schritt 1

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. Die Muffinform einfetten. Zucchini mit der Küchenreibe grob raspeln. Rosmarin waschen, Blätter abziehen und klein hacken. Feta in Würfel schneiden.

Schritt 2

Öl, Crème Fraîche, Eier, Salz und gehackten Rosmarin mit der geraspelten Zucchini in einer Schüssel vermengen. Parallel Mehl und Backpulver in einem separaten Gefäß miteinander mischen.

Schritt 3

Nun die trockenen Zutaten zu den nassen Zutaten geben. Anschließend den Feta unterheben. Die Mischung auf die Förmchen verteilen und die Zucchini-Muffins für ca. 25 Minuten backen. Zum Schluss aus dem Ofen holen, abkühlen lassen und genießen!



Mozzarellasticks

Einfach selber machen

Zutaten

- 200 g Paniermehl
- 100 g Mehl
- 3 Eier
- 300 g schnittfester Mozzarella
- 1 EL getrocknetes Oregano
- 1 EL getrocknetes Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Frittieren

Zubereitung

Schritt 1

Oregano und Basilikum mit Paniermehl in einem Teller vermischen. Das Mehl auf einen flachen Teller geben. Die Eier in einen tiefen Teller schlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren. Mozzarella in 1x1 cm breite und hohe Streifen von ca. 6 cm Länge schneiden.

Schritt 2

Mozzarella mit einem Küchentuch etwas abtupfen und dann in Mehl wälzen. Überschüssiges Mehl abklopfen. Dann im Ei wälzen. Anschließend ins Paniermehl geben und den ganzen Stick komplett bedecken. Den Stick dann noch einmal im Ei und im Paniermehl wälzen. So stellt man sicher, dass die Panade dick und dicht genug ist.

Schritt 3

In einem großen Topf ausreichend Öl erhitzen (auf ca. 160-170°C) und die Sticks darin frittieren, bis sie goldbraun ist.

Alternative im Ofen: Die panierten Sticks mit etwas Öl einpinseln. Dann bei 200°C Ober-/Unterhitze für 5-7 Minuten backen, anschließend wenden und weitere 5-7 Minuten backen.



Blätterteig-Schnecken

Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig
- 10 Scheiben Salami
- 200 ml Pizzasauce oder passierte Tomaten
- 150 g geriebener Mozzarella
- 1 Eigelb
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Füllt die Pizzasauce in eine Schüssel und würzt sie gegebenenfalls noch mit Salz und Pfeffer nach. Wer will kann hier noch etwas Oregano hinzufügen. Gebt etwa die Hälfte des Mozzarella in die Sauce.

Schritt 2

Rollt den Blätterteig aus und verteilt die Sauce gleichmäßig darauf. Dripiert die Salamischeiben in gleichen Abständen darauf und rollt euren Teig fest zusammen, damit nichts von der Füllung herausfallen kann. Schneidet ihn dann mit einem scharfen Messer in gleichgroße Scheiben.

Schritt 3

Verquirlt das Eigelb. Die Schnecken bestreicht ihr noch mit Eigelb und streut den restlichen Mozzarella darüber. Schiebt die Blätterteigsnackens dann für 15-20 Minuten in den vorgeheizten Backofen.



Nudelspieße Mit viel Käse

Zutaten

- 200 g Nudeln
- 100 g Tomatensauce
- 125 g Mozzarella
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- nach Belieben Oliven
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Nudeln al dente kochen und ausdampfen lassen. Oder gekochte Nudeln vom Vortag verwenden. Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Schritt 2

Jeweils etwa 12 Penne auf einen Schaschlikspieß aufspießen. Die Spieße auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Wenn du passierte Tomaten statt fertiger Soße verwendest, würze diese mit ein paar italienischen Kräutern. Nun die Oberseite der Nudeln mit Tomatensoße bestreichen.

Schritt 3

Anschließend Mozzarella in kleine Würfel schneiden und auf den Nudeln verteilen. Dann kommt das Topping deiner Wahl. Dazu Zwiebel schälen, Paprika waschen und beides in feine Streifen schneiden. Oliven entsteinen und in Ringe schneiden.

Schritt 4

Die Zutaten über die Penne streuen und die Nudelspieße dann circa 10 Minuten im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen ist.



Croffles Croissant-Waffeln

Zutaten

- 1 Dose(n) Croissant-Teig aus dem Kühlregal
- 50 g Zucker
- 50 g Puderzucker
- nach Belieben Zimt

Zubereitung

Schritt 1

Croissant-Teig öffnen, aber nicht ausrollen. Teigrolle in circa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. So solltest du etwa 10 Stücke aus dem Blätterteig bekommen.

Schritt 2

Fette dein Waffeleisen mit etwas Pflanzenöl und heize es vor. Die Teigstücke jeweils von beiden Seiten mit einem halben Teelöffel Zucker und nach Belieben einer Prise Zimt bestreuen. Nun in jedes Teigstück seitlich einen Cake-Pop-Stab oder einen Schaschlikspieß aus Holz hineindrücken.

Schritt 3

Dann das Waffeleisen auf mittlere Hitze, vielleicht etwas stärker, stellen. Eine Croffle in der Mitte des Waffeleisens platzieren und solange backen, bis sie eine schöne braune Farbe bekommen hat. So nach und nach mit den weiteren Teigstücken verfahren.

Schritt 4

Die Croffles nach dem Backen nebeneinander auf einem Kuchenrost platzieren, damit sie von außen knusprig werden. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

CAKE POPS

KUCHEN AM STIEL



Zutaten

- 400 g Mehl
- 300 g Butter
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 2 Teelöffel Backpulver
- 3 Esslöffel Backkakao
- 3 Esslöffel Milch
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 50 g Zartbitterschokolade
- 300 g Frischkäse
- 150 g Puderzucker
- nach Belieben Glasur, Lebensmittel-
farbe und Streusel
- 20 Stück Holzspieße

Zubereitung

Schritt 1

Schlagt 200 g Butter mit dem Zucker schaumig. Fügt die Eier hinzu. Rührt Mehl und Backpulver kurz unter. Teilt den Teig in 2 Hälften. Fügt zur einen Hälfte Kakaopulver und Milch hinzu. Zur anderen Hälfte kommt Zitronensaft.

Schritt 2

Heizt den Ofen auf 170°C Umluft vor. Gebt die Teigmassen auf eure Backbleche und backt sie für 30 Minuten. Schmelzt währenddessen die Schokolade über einem Wasserbad. Schlagt den Rest Butter cremig und fügt Frischkäse, Puderzucker sowie Zartbitterschokolade hinzu.

Schritt 3

Holt den Kuchen aus dem Ofen, lasst ihn kurz auskühlen. Zerbröselst ihn und mengt ihn unter die Frischkäse-Schoko-Mischung. Aus dieser Masse formt ihr Bällchen für die Cake-Pops. Lasst die Kugeln für min. 1,5 h im Kühlschrank hart werden.

Schritt 4

Bei der Glasur könnt ihr kreativ werden. Ob Schokoguss, Zuckerguss, Streusel, Kokosflocken, Haselnusskrokant, usw.



Impressum

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:

MMS E-Commerce GmbH
Media-Saturn-Str. 1, 85053 Ingolstadt
Geschäftsführer: Dr. Sascha Mager, Timo Emmert
Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:

E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de

Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:

Dr. Sascha Mager, Timo Emmert
Media-Saturn-Str. 1, 85053 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Mircafar Mirzayev.

Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per

E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com

Vertrieb und Marketing Koch-Mit.de

Geschäftsführer MMS E-Commerce GmbH

Media-Saturn-Str. 1, 85053 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für
den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.

Bildquellen:

Seite 1+2: @stock.adobe.com/Brebca

Seite 3+4: @stock.adobe.com/Brebca

Seite 5: @stock.adobe.com/Brent Hofacker

Seite 6: @istock.com/Mizina

Seite 7: @Sabrina Nickel

Seite 8: @Koch-Mit.de

Seite 9+10: @stock.adobe.com/M.studio

Seite 11+12: @stock.adobe.com/myviewpoint