

# Fingerfood – fantastisch, fix und einfach

## Brotpralinen



Zutaten: für 4 Personen

- 4 Scheiben Vollkornbrot
- 40g Butter
- 200g gegrillte Paprika aus dem Glas
- 1 Bund Schnittlauch
- 8 Scheiben Räucherschinken
- 8 Scheiben Lachsschinken
- 16 Zahnstocher

Zubereitung

Die Brotscheiben mit Butter bestreichen und jede Scheibe in 4 gleich große Streifen schneiden. Gegrillte Paprika gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Schnittlauchhalme bei Bedarf etwas kürzen und je 3-4 Halme pro Brotscheibe auflegen.  
8 Brotscheiben mit Räucherlachs und 8 Brotscheiben mit Lachsschinken umwickeln, mit Zahnstochern fixieren und servieren.

## Pizzabällchen



Zutaten:

- 300g Mehl
- 250g Quark
- 1 Pck. Backpulver
- 6 Essl. Rapsöl
- 8 Essl. Milch
- 1 TL Salz
- 1 Essl. Zucker
- 100g Röstzwiebeln
- 200g geriebenen Käse
- 100g Schinkenwürfel

Zubereitung:

Mehl, Quark, Backpulver, Milch, Öl, Zucker und Salz gut verkneten. Die übrigen Zutaten zum Teig geben und nochmals durchkneten. Kleine Bällchen aus dem Teig formen, die Bällchen auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180° ca. 25 -30 Min. im Ofen backen.

## Haugemachtes Tomaten-Pesto



### Zutaten:

200g getrocknete Tomaten  
100g Cashewkerne oder Pinienkerne  
1-6 Knoblauchzehen  
2 Essl. Tomatenmark  
ca. 40 ml Rapsöl  
50g Fetakäse  
70g Parmesankäse  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Die Zutaten für das Tomaten-Pesto geben wir in ein hohes Gefäß und pürieren es mit dem Stabmixer. Den feingeriebenen Parmesankäse dazugeben, unterheben und mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Das Pesto auf Pumpernickel oder Baguette streichen.

## Mini – Würstchen im Schlafrock



### Zutaten:

1 Glas (380g) Mini-Würstchen  
1 Pck. (270g) Blätterteig (Kühlregal)  
2 Eigelb  
2 Essl. Grobes Salz  
2 Essl. Kümmelsamen

### Zubereitung:

Den Backofen auf 220° Heißluft vorheizen. Ein Backpapier auslegen. Die Würstchen abtropfen lassen. Den Blätterteig entrollen und in 30 gleich breite Streifen schneiden. Die Streifen halbieren. Die Würstchen mit den Blätterteigstücken umwickeln u. auf das Blech setzen. Mit verquirlten Eigelben bestreichen und mit grobem Salz sowie Kümmelsamen bestreuen.  
Im Backofen ca. 10 – 15 Min. backen. Die Würstchen Schmecken warm oder auch kalt.

## Brotaufstrich mit Räucherlachs und Walnüssen



### Zutaten:

- 100g Walnüsse gehackt
- 200g Räucherlachs
- 300g Frischkäse
- 1 Essl. Meerrettich aus dem Glas
- 1 Teel. Zitronensaft

### Zubereitung:

Den Räucherlachs klein schneiden, alle Zutaten miteinander vermischen.  
Schmeckt gut zu Baguette oder auf Toast.

## Flammkuchenrolle – Blätterteig mit pikanter Füllung



### Zutaten: für 4 Personen

- 1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln oder 2 Schlot-ten oder 2 Zwiebeln
- 1 Pck. Frischkäse oder Schmand
- 150g Schinken roh oder gekocht
- Pfeffer, Salz

### Zubereitung:

Die Zwiebel schälen u. zusammen mit dem Schinken würfeln. Mit dem Frischkäse mischen und mit etwas Salz u. viel Pfeffer abschmecken. Diese Masse gut auf dem ausgebreiteten Blätterteig verteilen. Nun den Teig vorsichtig zusammenrollen, in 2 – 3 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Bei 180° Umluft in den vorgeheizten Backofen schieben – je nach gewünschtem Bräunungsgrad 20 -30 Min. länger oder auch kürzer backen.  
Ergibt ca. 16 St., 3cm dick

## Schwarzbrottaler mit Goudaröllchen



Zutaten: Für 10-12 Personen

2 Zwiebeln, ca. 70g  
2 hartgekochte Eier  
1 Bund Schnittlauch  
200g Kräuterfrischkäse  
50g Schinkenwürfel  
80g geriebenen mittelalter Gouda  
1 Teel.-Spitze Curry  
6 große Scheiben jungen Gouda  
80g Butter  
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Zwiebeln fein würfeln. Eier pellen und fein würfeln, Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch mit Eiern, Zwiebeln, Frischkäse, Schinken und geriebenen Gouda mischen und mit Salz, Pfeffer, und Curry abschmecken. Die großen Goudascheiben mit der Masse bestreichen und aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln und kaltstellen.

Schwarzbrottaler mit Butter bestreichen. Von der Käserolle etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Schwarzbrottaler verteilen.

Die Menge reicht für ca. 75 Brottaler

## Blätterteigfingerfood mit Frischkäse und Bratwurst



Zutaten:

1 Blätterteigrolle  
150g Kräuterfrischkäse  
200g Bratwurstfüllsel

Zubereitung:

Blätterteigrolle in 24 bzw. 12 ausgeölte Muffin-Förmchen drücken und mit ca. 1 -1,5 Teel. Kräuterfrischkäse füllen. Daumendicke Bratwurstfüllsel drauflegen und im Ofen Umluft ca. 210° etwa 20 bis 25 Min. je nach gewünschtem Bräunungsgrad backen.

## Schoko-Creme „Kleine Rentiere“



Zutaten: für ca. 12 Stück

100g Schokolade (Zartbitter oder Vollmilch)  
250g Rama Cremefine z. Aufschlagen (19%)  
12 Waffelbecher  
24 Mini Salzbrezeln (Knabbergebäck)  
12 rote Schokolinsen (M & M's oder Smarties)

Zubereitung:

Für die Schokocreme 100g Schokolade in Stücke brechen und in 50g Rama Cremefine bei kleiner Hitze schmelzen. Abkühlen lassen. Verbliebene 200ml Rama Cremefine mit dem Handmixer steif schlagen. Abgekühlte Schoko - Cremefine unterschlagen.

Schokocreme mit Spritzbeutel (Lochtülle) oder einem Gefrierbeutel mit abgeschnittener Ecke in die 12 Becher füllen.

Schokocreme mit Salzbrezeln und roten Schokolinsen zu kleinen „Rentieren“ dekorieren und genießen.