

unsere Snacks-AG

Fingerfood & Köstlichkeiten  
aus der Küche

# Kleine Pinguine



schwarze Oliven oder dunkle Trauben  
• kleine Mozzarella-Fügelchen  
• Möhrenscheiben  
→ Aus der Möhrenscheibe ein  
kleines Stück herausschneiden und  
als Schnabel verwenden. Alle Zutaten  
zu kleinen Pinguinen  
zusammenstecken. Mit einem  
Spieß zusammenhalten.

## Mummies im Schieferock



- fertiger Plätzeteig
- kleine Wiener Würstchen
- farbiger Zuckerstift in Weiß und Schwarz

→ Den Teig um das Würstchen wickeln und im Backofen 15 Min. bei 180°C backen. Danach mit den Zuckerstiften Augen darauf malen.

# Mini Pizzen



- fertiger Hefeteig
  - Pizzasauce
  - Käse
  - Salami, Paprika
- Den Hefeteig in kleine runde Formen ausstechen, belegen und im Backofen 15 min. bei 180°C backen.

# Kleine Weihnachtsplätzchen



175g Butter

100g Zucker, 300g Mehl

1 Ei

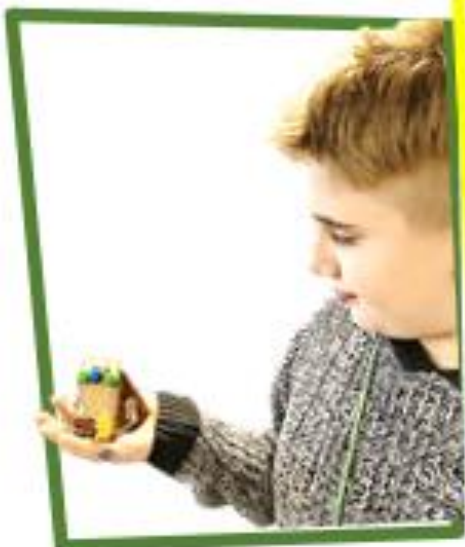
zum Verzieren: Haselnüsse, Schoko-Glasur

→

Die Zutaten vermischen, ausstechen und  
Haselnüsse ausdrücken. Ca. 8 Minuten

bei 180°C backen. Danach noch mit einer  
Schoko-Glasur verzieren.

# Kleines Knusperhäuschen



## Zutaten

- Butterkekse
- Puderzucker glazur
- Smarties und Streusel zum Verzieren

## So gehts

Die Butterkekse mit Hilfe der Glazur zu sammeln kleben. Kleine Gumblicchen können als Fenster, Türel und Türe dazu geklebt werden.

# Mini Hamburger



- fertiger Hefeteig
- kleine Frikadellen oder vegetarische Frikadellen
- Gurkenscheiben, Tomatenscheiben, Käsescheiben
- Ketchup oder Remouladensoße
- aus dem Hefeteig kleine Kugeln formen und im Backofen 15 Min. bei 180°C backen. Danach die Kugeln durchschneiden und mit den Zutaten belegen. Mit einem Spieß zusammenstecken.

# Sommerblüten



- fertiger Hefeteig
- Eisob
- Puderzucker-Glasur
- Schmetterlinge aus Esspapier
- Aus dem Hefeteig kleine Blüten formen, mit dem Eisob bestreichen und im Backofen 15 min. bei 180°C backen. Mithilfe der Glasur die kleinen Schmetterlinge auf die Blüten kleben.



# Flammkuchen - Röllchen



- Flammkuchenteig aus dem Kühlregal
  - Kräuterfrischkäse
  - Lauchzwiebeln
  - Schinkenspeck
- Alle Zutaten auf den Teig verteilen, dann den Teig zusammenrollen. Kleine Rollen abschneiden und diese dann auf das Backblech legen. 20 min bei 200 C backen.

# Erfrischende Cocktails



- verschiedene Säfte
- Kokosnuss-Milch, Erdbeer-Syrup
- Obst
- Cocktail-spieße, Trinkhalme

→ Den Saft mit etwas Syrup vorsichtig vermischen und mit Obst verzieren  
man kann verschiedene Combies ausprobieren.  
Danach jedem Saft einen Namen geben.

# Mini Pancake-Spieße



150 g Weizenmehl, 2 TL Backpulver  
50 g Zucker  
100 ml Buttermilch, 50 ml Milch  
1 Ei (Gr. M)  
→ Alles zu einem Teig  
Vermischen und dann  
kleine Portionen in der  
Pfanne braten

Friedrich-Spee-Realschule plus

Neumagen-Dhron

2022/2023

