

# Partysnacks: Kinderparty

Klicken, Lesen, Weitermachen. So einfach geht das.

N | G | V

Rubrik	<b>Kochen</b>
Thema	<b>Partysnacks</b>
Umfang	<b>17 Seiten</b>
eBooklet	<b>00452</b>
Preis	<b>2,95 Euro</b>
Autor	<b>Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH</b>



Mit Hilfe von Fachbüchern kann man eine Menge lernen. Das ist gut. Wenn man genügend Zeit hat. Für die anderen Momente gibt es **eload24**: Digitale Bücher ohne jeden Ballast zu exakt definierten Themen, geschrieben von etablierten Fachautoren, unschlagbar preiswert und zum direkten Download. So bekommen Sie immer exakt die Informationen, die Sie wirklich brauchen. 24 Stunden am Tag.

# Partysnacks: Kinderparty

N | G | V

**eload24 GmbH**

Blegistrasse 7  
CH-6340 Baar

info@eload24.com  
www.eload24.com

**Copyright © 2008 eload24 GmbH**

Alle Rechte vorbehalten.

Trotz sorgfältigen Lektorats können sich Fehler einschleichen. Autoren und Verlag sind deshalb dankbar für Anregungen und Hinweise. Jegliche Haftung für Folgen, die auf unvollständige oder fehlerhafte Angaben zurückzuführen sind, ist jedoch ausgeschlossen.

Copyright für Text, Fotos, Illustrationen:  
Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

## Inhalt

Bananen-Hack-Spieße .....	3
Fischstäbchenspieße .....	5
Nudelsalat Konfetti .....	6
Chicken-Wings mit Zitronendip .....	8
Schokoladenfondue .....	9
Wackelquadrate in Vanillesauce .....	11
Himbeer-Muffins .....	12
Stracciatella-Muffins .....	14
Pizza-Muffins .....	15
Schokobären .....	16

Hier kommen die Kleinen voll auf ihre Kosten. Neben fantasievollen Spießchen mit Hackfleisch und Fischstäbchen laden bunter Nudelsalat und knusprige Chicken-Wings zum Schlemmen ein. Und selbstverständlich werden auch Naschkatzen nicht vergessen: Stracciatella-Muffins, Schokobären und Wackelpudding setzen süße Akzente.



**Partysnacks: Kinderparty**

## Bananen-Hack-Spieße



*Für 4 Portionen*

- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Hackfleisch
- 3 Bananen
- 2 Eier
- 4 El Paniermehl

- 1 TL Senf
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 4 Tropfen Tabasco
- 40 g Butterschmalz
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 P. passierte Tomaten (ca. 300 ml)
- 1 kleine Mango
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1/2 Bund glatte Petersilie

**1** Die Knoblauchzehe schälen, klein würfeln und zum Hackfleisch geben. 1 Banane schälen, mit einer Gabel zerdrücken und dazugeben. Die Eier mit dem Paniermehl und dem Senf darunter kneten, die Masse pikant mit den Gewürzen abschmecken. Mit nassen Händen kleine Bällchen daraus formen und im heißen Butterschmalz von allen Seiten braun braten, herausnehmen und abtropfen lassen.

**2** Für die Sauce Zwiebeln schälen und im Bratfett andünsten, die passierten Tomaten mitdünsten lassen. Mango schälen, Stein auslösen, Fruchtfleisch klein würfeln und unter die Tomatensauce heben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln und klein gehackt mit der Sauce verrühren.

**3** Restliche Bananen schälen und in Scheiben schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Klößchen im Wechsel mit den Bananenscheiben auf Spieße stecken. Die Spieße in der Sauce servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Bratzeit)

Pro Portion ca. 538 kcal/2258 kJ

32 g E, 29 g F, 37 g KH

## Fischstäbchenspieße



Für 4 Portionen

- 15 Fischstäbchen
- Butter zum Braten
- 12 Pfirsichhälften a. d. Dose
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 gehackte Knoblauchzehe

- 3 Ei Öl
- 200 ml Tomatenketchup
- 1 El gehackte Petersilie
- 100 g Doppelrahmfrischkäse
- 2–3 El Milch
- abgeriebene Schale und Saft 1/2 unbehandelten Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- etwas Zitronenmelisse

**1** Fischstäbchen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden und in einer Pfanne in etwas Butter goldbraun braten. Die Pfirsiche in Spalten schneiden und im Wechsel mit dem Fisch auf kleine Spieße stecken.

**2** Für den pikanten Dip Zwiebel und Knoblauch in Öl andünsten, den Ketchup mit der Petersilie unterrühren.

**3** Für den Käsedip den Frischkäse mit Milch, Zitronenschale und -saft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Etwas gehackte Zitronenmelisse unterrühren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Bratzeit)

Pro Portion ca. 209 kcal/881 kJ

6 g E, 10 g F, 23 g K

## Nudelsalat Konfetti



Für 4 Portionen

- 500 g Nudeln
- 8 El Öl
- 5 Kirschtomaten
- 1 gelbe Paprikaschote
- 200 g geräucherte Putenbrust
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 Möhren

- Salz, Pfeffer
- 4 El Essig
- 4 El kräftige Brühe
- 4 El Sahne



**1** Nudeln nach Packungsanweisung garen, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Mit 1 El Öl vermischen. Die Tomaten putzen, waschen

und halbieren. Die Paprika putzen, waschen und halbieren, anschließend den Stielansatz und die Kerne entfernen und klein würfeln.



**2** Putenbrust klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Möhren schälen, klein würfeln und in 1 El Öl bissfest andünsten, die Frühlingszwiebeln

dazugeben und 2 Minuten mitdünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**3** Alles Gemüse mit den abgetropften Nudeln vermischen. Für das Dressing das restliche Öl mit dem Essig, der Brühe und der Sahne verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

**4** Dressing mit den Zutaten in der Schüssel vermischen und mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Den Salat vor dem Servieren noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Zeit zum Ziehen)  
Pro Portion ca. 590 kcal/2478 kJ  
30 g E, 10 g F, 93 g KH

## Chicken-Wings mit Zitronendip



Für 4 Portionen

- 2 El Sojasauce
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 El Honig
- Saft 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 10 große Hähnchenflügel

- 1 Banane
- 200 g Crème fraîche
- 2 El Sahne
- 1/2 Zitrone
- ca. 2 El Honig

- 1 Für die Marinade die Sojasauce in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Den Honig mit dem Zitronensaft dazugeben, alles mit Pfeffer und Salz würzen und gut verrühren.
- 2 Die Hähnchenflügel im Gelenk durchschneiden und Ober- und Unterflügel über Nacht in der Marinade zugedeckt ziehen lassen.
- 3 Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Die Chickenwings in eine Fettpfanne legen.
- 4 Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C etwa 30 Minuten braten lassen, bis sie schön kross sind.

**5** Für den Dip die Banane pürieren und mit der Crème fraîche und der Sahne glatt rühren. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben. Zitrone auspressen, Zitronensaft und -schale unter den Dip rühren. Den Dip mit Honig abschmecken und zu den Chicken Wings servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Marinier- und Bratzeit)

Pro Portion ca. 518 kcal/2174 kJ

27 g E, 37 g F, 18 g KH

## Schokoladenfondue



Für 4 Portionen

- 250 ml Sahne
- 200 g Vollmilchschokolade
- 200 g Zartbitterschokolade
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Banane

- 1 Apfel
- 2 Scheiben Ananas
- 200 g Erdbeeren
- 2 Kiwis

**1** Die Sahne in einem Topf erhitzen, die Schokolade klein hacken und darin langsam unter Rühren auflösen. Mit Vanillezucker verrühren und warm halten.

**2** Die Banane und den Apfel schälen, die Banane in dicke Scheiben schneiden, den Apfel entkernen und in Spalten schneiden. Das zerkleinerte Obst mit etwas Zitronensaft beträufeln.

**3** Die Ananasscheiben in mundgerechte Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entkelchen. Die Kiwis schälen und in Stücke schneiden.

**4** Das Obst auf Tellern dekorativ anrichten und das Schokoladenfondue dazu servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Pro Portion ca. 777 kcal/3265 kJ

11 g E, 51 g F, 69 g KH

## Wackelquadrate in Vanillesauce



Für 10–12 Portionen

- 1 P. Götterspeise Himbeer- oder Kirschgeschmack
- 1 P. Götterspeise Waldmeistergeschmack
- 1 P. Götterspeise Zitronengeschmack
- 180–240 g Zucker
- 1 P. Vanille- Saucenpulver
- 400 ml Milch

- 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- 250 ml Vanilleeis



**1** Für die Götterspeise das Pulver nach Packungsaufschrift mit 400 ml Wasser und mit je 60–80 g Zucker getrennt anrühren. Götterspeisen jeweils in eine flache mit Wasser ausgespülte Form gießen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.



**2** Für die Vanillesauce etwas von der Milch abnehmen und das Saucenpulver damit anrühren. Die restliche Milch mit dem Salz und dem Zucker aufkochen und mit dem Saucenpulver binden. Sauce erkalten lassen und zwischendurch rühren.



**3** Am nächsten Tag die Götterspeisen mit einem Messer am Rand lösen, Form kurz in heißes Wasser tauchen und auf eine mit Wasser angefeuchtete Platte stürzen. Jede Götterspeise mit einem in Wasser getauchtem Messer in Würfel schneiden und dekorativ in Schälchen servieren.

**4** Das Eis antauen lassen und unter die Vanillesauce heben. Die bunten Wackelquadrate mit etwas von der Sauce übergießen und die restliche Sauce dazu servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Kühlzeit)

Pro Portion ca. 220 kcal/927 kJ

2 g E, 3 g F, 45 g KH

## Himbeer-Muffins



Für ca. 12 Stück

- 100 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 2 Eier

- 50 g Schokolade
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 500 g Himbeeren (TK)
- 75 g Puderzucker
- bunte Schokolinsen
- 24 Papier-Muffinformchen

**3** Puderzucker mit etwas Wasser verrühren, Muffins damit bestreichen. Mit Himbeeren und Schokolinsen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Backzeit)  
Pro Stück ca. 249 kcal/1046 kJ  
4 g E, 10 g F, 34 g KH

**1** Backofen auf 175 °C vorheizen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier nach und nach untermischen. Schokolade hacken. 12 Himbeeren beiseite legen. Mehl, Backpulver, Himbeeren und gehackte Schokolade vermischen und unterheben.

**2** Je 2 Muffinformchen ineinander setzen und auf ein Blech setzen. Teig bis ca. 1 cm unter dem Rand hineinfüllen und 20 Minuten backen. Die Muffins abkühlen lassen.

## Stracciatella-Muffins



Für ca. 12 Stück

- 200 g Sahne
- 125 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 3 Eier
- 225 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Nuss-Nougat-Creme

- 250 g Sahne
- 75–100 g Schokoraspeln
- 24 Papier-Muffinförmchen

**1** Backofen auf 175 °C vorheizen. Sahne halb steif schlagen, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Eier trennen und Eigelb mit der Sahne verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und hinzufügen. Eiweiß steif schlagen, unterheben und Nuss-Nougat-Creme unterrühren.

**2** Je 2 Muffinförmchen ineinander setzen und auf ein Blech setzen. Den Teig löffelweise bis ca. 1 cm unter dem Rand hineinfüllen und 20 Minuten backen.

**3** Die abgekühlten Muffins halbieren. Sahne steif schlagen, mit Schokoraspeln vermischen und Muffins damit füllen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Backzeit)

Pro Stück ca. 297 kcal/1246 kJ

6 g E, 17 g F, 31 g KH

## Pizza-Muffins



Für ca. 12 Stück

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1/2 TL Salz

- 150 g Mozzarella
- 1 gewürfelte grüne Paprikaschote
- 40 g geriebener Hartkäse z. B. Parmesan
- 1 Ei, 60 ml Öl
- 150 g Joghurt
- 100 g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe,
- 1 Zwiebel
- 24 Papier-Muffinförmchen

**1** Backofen auf 175 °C vorheizen. Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermischen. Mozzarella klein würfeln. Mozzarella, Paprika und Käse unter das Mehl mischen.

**2** In einer zweiten Schüssel das Ei mit Öl und Joghurt verrühren, Tomaten unterheben. Knoblauch und Zwiebel schälen, Knoblauch dazupressen und die Zwiebel klein gehackt dazufügen. Mehlgemisch untermischen, bis alle Zutaten feucht sind.

**3** Je 2 Muffinformchen ineinander setzen und auf ein Blech setzen. Teig löffelweise bis ca. 1 cm unter dem Rand hineinfüllen und 20 Minuten backen. Die Muffins abkühlen lassen und nach Belieben garnieren und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Pro Stück ca. 179 kcal/752 kJ

9 g E, 8 g F, 18 g KH

## Schokobären



*Für 4 Stück*

- 225 g Butter
- 225 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 4 Eier
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 300 g Mehl
- 1 P. Backpulver

- 100 g gehackte Schokolade
- 300 g Nougatcreme (FP)
- 1 P. Schokoladenkuvertüre
- bunte Schokolinsen

- 1** Den Backofen auf 175 °C vorheizen.  
Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und nach und nach die Eier unterrühren. Nüsse mit Mehl, Backpulver und Schokolade vermischen und kurz unterrühren.
- 3** Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Kuchen damit überziehen und mit bunten Schokolinsen verzieren.
- 2** Den Teig in vier kleine gefettete Bärenformen geben und etwa 40–50 Minuten backen. Den abgekühlten Kuchen waagerecht halbieren und mit Nougatcreme füllen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Backzeit)

Pro Stück ca. 2008 kcal/8432 kJ

33 g E, 122 g F, 197 g KH

Das ist ein Wort: Sie bekommen **freien Zugang zu allen eBooklets und eBooks** bei eload24. Sie können alles laden, lesen, ausdrucken, ganz wie es Ihnen beliebt. Eine echte Flatrate eben, ohne Wenn und Aber. Sie werden staunen: Unser Programm mit nützlichen eBooklet-Ratgebern ist groß und wird laufend erweitert.

### Der Preisvorteil ist enorm:

24 Monate Flatrate für nur 72,- € (3,- € monatlich)

12 Monate Flatrate für nur 48,- € (4,- € monatlich)

6 Monate Flatrate für nur 36,- € (6,- € monatlich)

Selbst wenn Sie nur zwei eBooklets der preiswertesten Kategorie im Monat laden, sparen Sie im Vergleich zum Einzelkauf.

Tausende Kunden haben dieses Angebot schon wahrgenommen, profitieren auch Sie dauerhaft. Wenn Sie nach Ablauf der Flatrate weitermachen wollen, dann brauchen Sie nichts zu tun: das Flatrate-Abonnement verlängert sich automatisch. Bis Sie es beenden.

Kaufen Sie jetzt die Flatrate Ihrer Wahl. Und schon einige Augenblicke später stehen Ihnen hunderte toller Ratgeber uneingeschränkt zur Verfügung: Packen Sie mal richtig zu!



# ratschlag24.com

Das neue Ratgeber-Portal **ratschlag24.com** liefert Ihnen täglich die besten Ratschläge direkt auf Ihren PC.

Viele bekannte Autoren, Fachredakteure und Experten schreiben täglich zu Themen, die Sie wirklich interessieren und für Sie einen echten Nutzen bieten. Zu den Themen zählen Computer, Software, Internet, Gesundheit und Medizin, Finanzen, Ernährung, Lebenshilfe, Lernen und Weiterbildung, Reisen, Verbrauchertipps und viele mehr. Alle diese Ratschläge sind für Sie garantiert kostenlos. Testen Sie jetzt **ratschlag24.com** – Auf diese Ratschläge möchten Sie nie wieder verzichten.

**ratschlag24.com** ist ein kostenloser Ratgeber-Dienst der eload24 AG  
[www.eload24.com](http://www.eload24.com)

