

Silvester-Partysnacks - raffiniert und schnell zubereitet



Wie aus dem Nichts steht der Silvester-Abend vor der Tür. Aber kein Grund zur Aufregung! Ihr sucht noch nach Silvester-Rezepten und Ideen, die schnell gemacht und abwechslungsreich sind – hier findet Ihr drei raffinierte Partysnacks, nach denen sich garantiert jeder Gast die Finger ablecken wird!

- **Pfannkuchenröllchen Rucola-Frischkäse und Lachs**
- **Salzig-herbe Käse-Pops**
- **Mini-Apfelstrudel mit Filoteig**

Pfannkuchenröllchen Rucola-Frischkäse und Lachs

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Crespelle

1	Ei
200 ml	Milch
100 g	Mehl
½ TL	Salz
3 EL	Pflanzliches Öl

Für die Füllung

1 Bund	Rucola ca. 60 g
150 g	Frischkäse (Doppelrahstufe)
75 g	Magerquark
1 TL	frisch geriebener Meerrettich
1 TL	Zitronensaft
400 g	geräucherter Lachs in Scheiben
	Salz Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Pfannkuchenröllchen Rucola-Frischkäse und Lachs

1. Das Ei mit der Milch verquirlen. Das Mehl, Salz und 1 EL Öl dazu geben und alles zu einem glatten Teig rühren. Etwa 20 Minuten abgedeckt quellen lassen.
2. Für die Füllung den Rucola waschen, putzen, trockenschleudern und fein hacken. Den Frischkäse mit dem Quark, Meerrettich und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Rucola untermischen und die Creme abschmecken. In den Kühlschrank stellen.
3. Etwas Öl in eine heiße Pfanne geben und mit einem kleinen Schöpfer zur Seite gestellten Teig dünn darin verteilen. Goldbraun anbacken lassen, dann wenden und die zweite Seite ausbraten. Herausnehmen und auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten.
4. Die kalten Crespelle dünn mit der Rucolacreme bestreichen, dabei am Rand etwas Platz lassen. Den Lachs darauflegen und eng aufrollen. In Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. Danach auspacken und in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten servieren.

Geniale Food-Pops-Häppchen am Stiel: Salzig-herbe Käse-Pops


Hier wird der Trend zu „Cake-Pops“ in eine herbe Variante mit Käse verwandelt. Als Stiel für die leckeren Bällchen dienen Salzstangen.

Zutaten für 4 Portionen salzig-herbe Käse-Pops:

200 g Frischkäse
100 g Parmesan
60 g getrocknete Cranberrys
60 g Walnüsse
60 g Pinienkerne
60 g Pistazien
Salz, Pfeffer
Frischen Rosmarin, Thymian (alternativ: getrocknet)
Salzstangen

Zubereitung salzig-herbe Käse-Pops

1. Den Parmesan reiben und mit dem Frischkäse vermengen. Frische Kräuter (Rosmarin, Thymian) und Cranberrys hacken und ebenfalls untermischen.
2. Pinienkerne und Walnüsse in der Pfanne (ohne Fett!) leicht anbräunen, kleinhacken und ein Drittel davon ebenfalls in die Käsemischung geben. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Pistazien schälen, zerkleinern und zu den restlichen Pinienkerne und Walnüsse hinzufügen.
4. Aus der gekühlten Käsemasse werden jetzt kleine Bällchen geformt, die anschließend in der Nussmischung gewendet werden. Sind die Bällchen mit der Nussmischung ummantelt, wird noch in jeden Käse-Pop eine Salzstange gesteckt, so bleiben die Finger sauber.

 **TIPP:** Statt Rosmarin und Thymian könnt Ihr auch **andere Kräuter** verwenden. Wer keinen Parmesan zu Hause hat, kann auch einen anderen **Hartkäse** verwenden. Auch kleingehackte, **getrocknete Tomaten** ergeben einen frisch-fruchtigen Extrageschmack.

Probiert ruhig etwas rum und lasst Eurer Fantasie freien Lauf.

Mini-Apfelstrudel mit Filoteig

Zutaten für 4-6 Portionen Mini-Apfelstrudel mit Filoteig:

½ Päck.	Filoteig
4	Äpfel
50 g	gehackte Mandeln
2 EL	Rosinen
4 EL	Butter
1 TL	Zimt
2 EL	Zucker
	Puderzucker

Zubereitung: Mini-Apfelstrudel mit Filoteig

- 1.** Backofen auf 175 °C vorheizen. Filoteig auf Zimmertemperatur erwärmen und auf einem feuchten Küchentuch ausbreiten.
- 2.** Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne erwärmen. Äpfel, Zimt und Zucker ca. 10 Minuten in Butter anbraten. Gehackte Mandeln und Rosinen untermengen.
- 3.** 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen. Filoteig in gleichgroße Rechtecke schneiden. Apfelmischung auf der schmalen Seite verteilen, dabei ein wenig Rand lassen.
- 4.** Ränder mit geschmolzener Butter bestreichen und nach innen falten. Teig einrollen. Am besten beginnt man mit dem Einrollen auf der Seite der Füllung. Restliche Apfelmasse und Filoteig verarbeiten.
- 5.** Die fertigen Mini-Apfelstrudel mit der restlichen Butter einpinseln. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen, kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



TIPP: Wer will, kann die Rosinen vorher noch ein paar Stunden oder über Nacht in Rum einlegen.