

Karneval-Buffet für Kinder



Crispy-Chicken-Burger



Zutaten für ca. 10 Mini-Burger:

für die Brioche-Buns:

500 g Weizenmehl

8 g Salz

8 g Trockenhefe

30 g Zucker

300 g kaltes Wasser

1 Ei

75 g Milch

55 g Butter

Eistreiche: 1 Ei mit 1 EL

Wasser vermischen

etwas Sesam

für die Crispy-Chicken:

3 Hähnchenbrustfilets

Buttermilch

2 Eier, etwas Mehl und

Paniermehl mit

Cornflakes vermischt

für die Panade

zum Belegen:

Salatblätter,

Tomatenscheiben,

etwas Ketchup oder

Sriracha-Mayo (Rezept

siehe rechts)

Zubereitung:

1. Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe in eine Schüssel geben und gut vermischen
2. in einer anderen Schüssel das kalte Wasser mit dem Ei verquirlen, warme Milch und weiche Butter dazugeben
3. beide Schüsseln mit einem Spatel verrühren bis sich ein klebriger Ball formt
4. Schüssel zugedeckt in den Kühlschrank stellen, 12-18 Stunden gehen lassen
5. am nächsten Tag Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 10 kleine, runde Teiglinge formen (den restlichen Teig für Pesto-Schnecken nehmen)
6. die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Eistreiche bepinseln und mit Sesam bestreuen
7. im 220°C Backofen (Unter-Oberhitze) ca. 15 min backen und auskühlen lassen
8. Hähnchenbrustfilets säubern, in Stücke schneiden und in Buttermilch einlegen
9. Hähnchen aus der Buttermilch nehmen, panieren (in Mehl, im verquirlten Ei und im Paniermehl wenden) und in heißem Fett beidseitig anbraten
10. Mini-Crispy-Chicken-Burger belegen (z.B. mit Salat, Tomate und Sriracha-Mayo)

Pesto-Schnecken



Zutaten für 4 Personen:

Hefeteig (oder restlichen

Brioche-Bun-Teig siehe links)

Pesto

Zubereitung:

1. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen
2. ausgerollten Teig mit Pesto bestreichen und vorsichtig aufrollen und in Stücke schneiden
3. Pesto-Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech legen
4. im vorgeheizten Backofen (ca. 180 Grad, Umluft) ca. 20 min backen

Blätterteig-Luftschlangen mit Dip



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Packung Fertig-Blätterteig
- 1 Becher Creme fraîche/Schmand
- 1 kleines Glas Salat-Mayonnaise
- etwas Sriracha-Sauce
- 1 EL Kräuter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Blätterteig mit einer Schere in schmale Streifen schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech in Schlangenform nebeneinander auslegen
2. Blätterteigstreifen nach Packungsanweisung backen

Kräuter-Schmand: 1 Becher Schmand oder Creme fraîche mit 2 EL Mayo, Kräutern und Salz/Pfeffer vermengen

Sriracha-Mayo: einige EL Salat-Mayo mit etwas Sriracha-Sauce mischen (Vorsicht: scharf!)

Konfetti-Frikadellen



Zutaten für 20

Frikadellen:

ca. 750 g Hackfleisch

1 kleine Dose Mexiko-

Mix (Mais, Erbsen, Paprika)

1 Ei, etwas Paniermehl

Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

1. Gehacktes zusammen mit einem Ei, etwas Paniermehl, Prise Salz und Pfeffer gut vermengen
2. Gemüse-Mix aus der Dose gut abtropfen lassen und in die Hackmasse kneten
3. gleichmäßige Mini-Frikadellen formen (gut festdrücken) und in einer Pfanne mit heißem Öl von allen Seiten anbraten

Masken-Kekse



Zutaten für 1 Blech:

250 g Mehl, 100 g

Butter, 100 g Zucker,

Prise Salz, 1 Ei,

Messerspitze

Backpulver

zum Verzieren: Schokoglasur und Streusel

Zubereitung:

1. Mehl, weiche Butter, Zucker, Salz und Ei miteinander vermengen und gut durchkneten bis ein fester Teig entsteht, Teig kurz kühl stellen
2. Backofen auf ca. 175 Grad (Umluft) vorheizen
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit den Masken-Ausstechern ausstechen
4. auf einem Backblech mit Backpapier ca. 12-15 min backen
5. ausgekühlte Kekse mit Schokoglasur und Streuseln verzieren