







PARTY-IDEEN
mit
Fertig-Blätterteig

Guillaume Marinette
Fotos von David Japy

Bassermann

Inhalt

S. 4 Käse- CAKE-POPS

MINICROISSANTS
mit
Ente & Brie
S. 6

FLAMMKUCHEN-
Sterne
S. 8

S. 10 SCHINKEN-
Pesto-Schnecken

S. 12
Garnelen im
TEIGMANTEL

Wurst-Spiralen
AM SPIESS
S. 14

S. 16 WURST- Quartett

Tannenbäume
MIT OFENKÄSE
S. 18

KÜRBISPASTETEN
mit Walnuss S. 20

SONNENRAD
mit Camembert
S. 22

BLÄTTERTEIGBLÜTE
mit kandierten
Zwiebeln
S. 24

Blätterteigblume
MIT SCHINKEN &
SÜSSKARTOFFEL S. 26

Würziger
TANNENBAUM
S. 28

BLÄTTERTEIGSONNE
mit Pesto
S. 30

Blätterteigsonne
MIT SCHINKEN &
KÄSE
S. 32

Brokkolikranz
S. 34

S. 36
Eingewickelter
CAMEMBERT

Kartoffelgratin
IM TEIGZOPF S. 38

S. 40
CHORIZO-
Häppchen

S. 42
BIRNEN IM
Teigmantel

Schlemmer-
PÄCKCHEN MIT FETA
S. 44

Rosen
AUS ZUCCHINI &
MOZZARELLA
S. 46

Tomaten-
SCHINKEN-TASCHEN
S. 48

S. 50
ZWIEBEL-ZIEGENKÄSE-
Zöpfe

S. 52
KÄSE-BRATWURST-
Ecken

Teigtaschen
MIT FEIGEN UND
ZIEGENKÄSE
S. 54

*Raclette-*KÖRBCHEN
S. 56

CHEESEBURGER
S. 58

4-Käse-
WAFFELN
S. 60

Zitronenherzen
S. 62

S. 64 BIRNEN
mit
Schokoladenkern

SÜSSE
WINDMÜHLEN
S. 66

S. 68
Schweineöhrchen
MIT ZIMT

Dreikönigskranz
MIT MANDELCREME
S. 70

Käse-Cake-Pops

VORBEREITEN: 5 MIN. | GAREN: 20 MIN.

ERGIBT 8 CAKE POPS

1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
200 g Ziegenweichkäse (Rolle)
50 g flüssiger Honig
1 Eigelb, verquirlt
1 EL Mohnsaat, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 210 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Den Blätterteig ausrollen und mit einer Kaffeetasse 16 Kreise ausstechen.
- Die Ziegenkäserolle in 8 Scheiben schneiden und die Hälfte der Teigkreise damit belegen. Mit je ½ Teelöffel Honig beträufeln, dann einen langen, gewässerten Holzspieß seitlich in den Käse stecken.
- Mit den restlichen Kreisen belegen und die Ränder gut andrücken. Den Teig mit dem Eigelb bestreichen und mit der Mohnsaat bestreuen.
- 20 Minuten im Ofen goldbraun backen. Heiß servieren.





Minicroissants mit Ente & Brie

VORBEREITEN: 10 MIN. | GAREN: 20 MIN.

ERGIBT 12 STÜCK

1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
50 g Feigenchutney oder Feigensenf
200 g geräucherte Entenbrust in Scheiben
100 g Brie
1 Eigelb, verquirlt

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 210 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Den Blätterteig ausrollen und den Kreis wie eine Torte in 12 Stücke schneiden. Jedes Stück mit etwas Feigenchutney bestreichen.
- Den Brie in Stücke schneiden. Brie und Entenbrust auf den breiten Seiten der Stücke verteilen. Dann den Teig an der breiten Seite beginnend fest aufrollen.
- Mit dem Eigelb bestreichen und 20 Minuten im Ofen goldbraun backen.
- Heiß oder lauwarm servieren.

