

Kati Voss

# Cooler Snacks für Kinderpartys

*Wir machen Fingerfood*



# Inhalt

## 4 Vorwort

### Frühling

- 6 Blumiger Schmetterlingssalat
- 8 Herzhafte Kräutertöpfe
- 10 Nudelnester
- 12 Frühlings-Frittata
- 14 Beerenstarke Empanadas
- 16 Zauberstäbe
- 18 Fruchtblüher
- 20 Regenbogenkekse

### Sommer

- 22 Grillblumen
- 24 Ampelküchlein
- 26 Pesto-Sonne
- 28 Fußballchen
- 30 Kunterbunter Smoothie-Schleck
- 32 Mini-Pancakes mit Kokoscreme
- 34 Süßes Sushi
- 36 Cakepop-Becher
- 38 Piratenkuchen

### Herbst

- 40 Heiße Drachen
- 42 Knusprige Erdnuss-Hähnchen-Wraps
- 44 Maispuffer
- 46 Stockbrot-Kebab
- 48 Paprika-Schreck
- 50 Baustein-Brownies

### Winter

- 52 Blätterteigherzen
- 54 Samosas aus 1001 Nacht
- 56 Nussknacker-Nuggets
- 58 Zwergen-Cupcakes
- 60 Nudelbonbons
- 62 Weihnachtsknoten
- 64 Impressum





# Keine Party ohne Snacks

**F**este feiern ist für Kinder das Größte. Kein Kindergeburtstag, dem sie nicht wochenlang entgegenfiebern, kein Sommerfest, bei dem sie nicht ausgelassen toben, kein Lagerfeuer, an dem sie nicht begeistert ihre Lieder singen. Doch wer viel feiert, wird auch hungrig. Ein leckerer Happen auf die Hand ist dann genau das Richtige. Ein Kinderbuffet kann weitaus mehr bieten als Pizza, Pommes, Bratwurst und Muffins. Fernab vom üblichen Einerlei versammelt dieses Kochbuch kreatives und vielfältiges Fingerfood für jede Kinderparty zu Hause und für jedes Kitafest.

## Für alle Anlässe und Jahreszeiten

Auf den folgenden Seiten finden sich süße und herzhafte Snacks, raffiniert, aber dennoch kinderleicht zu kochen und zu backen. Da helfen Nachwuchsköche gerne mit. Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – Feste werden gefeiert, wie sie fallen. Durch die Jahreszeiten hindurch ist für jedes kleine und große Leckermaul etwas dabei: von Regenbogenkeksen über Nudelnester bis hin zu Stockbrot-Kebabs und Zauberstäben. Wenn möglich, werden saisonale Zutaten verwendet. Im Frühling Gemüse wie Mangold oder Babyspinat, im Sommer saftige Beeren und Zucchini, im Herbst Kürbis und im Winter Wurzelgemüse sowie die typischen Adventsgewürze. Kindgerecht gekocht und gewürzt und ansprechend präsentiert, schmecken diese gesunden Zutaten Kindern gleich viel besser – auch das Gemüse. Bei der Entwicklung der Rezepte waren fleißige kleine Testesser dabei und haben genau dies bestätigt.

## Vielfalt und Abwechslung

Kinder sind von Natur aus neugierig. Beim Essen passiert es allerdings oft, dass sie ihre besonderen Vorlieben pflegen und manches ablehnen und nicht probieren wollen. Wenn sie jedoch nur Nudeln, Pizza und Pommes kennenlernen, müssen wir uns nicht wundern, dass sie auch nur das lieben. Deshalb will dieses Buch neue Akzente setzen – gerade mit Fingerfood, das bei allen Kindern so beliebt ist. Nutzen wir nämlich kleine Tricks, so können wir Kinder auch an ein ausgewogenes Essen heranführen und auf dem Teller für Abwechslung und Vielfalt sorgen. Bestes Beispiel: Selbstverständlich darf im Sommer ein Eis nicht fehlen. Aber ein Smoothie-Eis aus Früchten schmeckt kleinen Schleckermäulern genauso gut wie eines aus Schokolade und Sahne.



Probieren Sie es aus! Außerdem lieben Kinder Farben, fantasievolle Namen für Gerichte sowie lustige und anregende Formen. Warum das nicht nutzen und sie durch pfiffige Rezeptideen begeistern? Da macht das Helfen in der Küche gleich noch mehr Spaß – eine perfekte Gelegenheit für Ernährungsbildung und die Förderung von Selbstständigkeit.

### Praktisches zu den Rezepten

Die Mengenangaben der Rezepte sind partytauglich, das heißt, jeweils für mindestens zehn Kinderportionen ausgelegt. Jedes Rezept enthält einen zusätzlichen Tipp zur Dekoration oder Vorschläge, welche Zutaten sich ersetzen lassen oder welche Variationen möglich sind. In den Zubereitungszeiten sind die Ruhe- und Backzeiten inbegriffen. Zum Schluss noch ein paar Hinweise zu den Zutaten: Statt eines Würfels Frischhefe können auch zwei Packungen Trockenhefe verwendet werden. Alternativ zum Ei kann zum Bestreichen auch sehr gut Sojamilch genutzt werden. Das in den Rezepten angegebene Weizenmehl können Sie grundsätzlich ganz oder teilweise durch ein anderes, zum Beispiel Vollkorn- oder Dinkelmehl, ersetzen.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen, guten Appetit und ein fröhliches Kinderfest!

Kati Voss



# FRÜHLING

## Blumiger Schmetterlingssalat



Wo der Frühling einkehrt, dürfen Blumen und Schmetterlinge nicht fehlen. Dieser Salat mit Farfalle und cremigem Granatapfeldressing bringt gute Laune auf den Tisch



Für den Salat Rote Bete schälen, klein schneiden und zusammen mit dem Salzwasser zum Kochen bringen (alternativ mit Rote-Bete-Saft). Die Nudeln hinzugeben und nach Packungsanweisung bissfest kochen. Durch die Rote Bete erhalten die Farfalle eine frühlingshafte zartrosa Farbe. Anschließend die Nudeln unter kaltem Wasser abschrecken, mit Rapsöl vermengen und auskühlen lassen.

Den Granatapfel halbieren und die Kerne ausklopfen. 8 Esslöffel davon für das Dressing beiseitestellen, den Rest für den Salat verwenden. Die Salatgurke waschen und in etwa 0,5 cm große Würfel schneiden. Paprika waschen und ebenfalls in 0,5 cm große Stücke zerteilen. Mais unter fließendem Wasser im Sieb waschen und abtropfen lassen. Mozzarella per Hand in kleine Stücke zerrupfen. Alle Zutaten zusammen mit den Nudeln in einer großen Schüssel vermengen.

Für das Dressing die Granatapfelkerne zerstoßen, den Saft durch ein Sieb gießen und auffangen. Cashewnüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Klopfer zerkleinern. Den Granatapfelsaft mit den restlichen Zutaten des Dressings verrühren und mit Salz abschmecken. Dressing etwa 30 Minuten vor dem Servieren unter den Salat mengen.

Aus den Wraps mithilfe einer umgedrehten Tasse große Kreise ausschneiden, diese in Muffinblechen als Schalen auslegen. Der Rand sollte hier überstehen, damit möglichst viel Salat hineinpasst. Die Formen auf mittlerer Schiene bei 180° C Ober-/Unterhitze für etwa 5 Minuten knusprig backen. Zur besseren Stabilität die Schalen in der Muffinform abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren den Nudelsalat hineinfüllen, eine kleine Schale mit essbaren Blüten zum Würzen und Dekorieren auf den Tisch stellen.

**TIPP**

Essbare Blüten gibt es frisch oder getrocknet im gut sortierten Supermarkt oder schnell von Kinderhand gepflückt.

