We love Blätterteig

YENZ 2026 Oktober

Fingerfood für eure nächste Watchparty

Rauf auf die Couch, Fernseher an – doch irgendetwas fehlt. Richtig, das passende Fingerfood. Wir zeigen euch fünf leckere Rezepte, die mit nur wenigen Zutaten und minimalem Aufwand eurem nächsten Streamingabend den richtigen Biss geben. Und das Beste: Die Zubereitung funktioniert fast immer gleich!

Spicy Pizzastangen



Du brauchst:

- 1 Packung Blätterteig
- 80g Frischkäse
- 1 EL Tomatenmark
- ¼ TL Chilliflocken
- etwas Salz
- 90 g geriebenen Mozzarella

So geht's:

Blätterteig aufrollen und waagrecht vor dich hinlegen. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einer Creme verrühren. Die Creme auf der unter Hälfte des Blätterteigs verstreichen. Blätterteig zuklappen und mit einem Pizzaschneider in senkrechte Streifen schneiden. Streifen mit den Händen zwirbeln und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bei 200 Grad für circa 20 Minuten backen.

Chia-Tomaten-Stangen

Du brauchst:

- 1 Packung Blätterteig
- 100g Frischkäse
- 1 EL Tomatenmark
- Kräuter der Provence
- etwas Salz
- etwas Milch
- Sesam und Chiasamen



So geht's:

Blätterteig aufrollen und waagrecht vor dich hinlegen. Die restlichen Zutaten – mit Ausnahme der Milch, dem Sesam und den Chiasamen – in einer Schüssel zu einer Creme verrühren. Die Creme auf der unter Hälfte des Blätterteigs verstreichen. Blätterteig zuklappen und mit einem Pizzaschneider in senkrechte Streifen schneiden. Streifen mit den Händen zwirbeln und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit etwas Milch die freien Blätterteigstellen bestreichen und abwechselnd mit Chiasamen und Sesam bestreuen. Bei 200 Grad für circa 20 Minuten backen.

Veggie-Flammkuchen am Stück

Du brauchst:

- 1 Packung Blätterteig
- 90g Frischkäse
- 1 Lauchzwiebel
- 90g geriebener Gouda
- Salz und Pfeffer

So geht's:

Blätterteig aufrollen und waagrecht vor dich hinlegen. Die Lauchzwiebel in kleine Ringe schneiden und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einer Creme verrühren. Die Creme auf der unter Hälfte des Blätterteigs verstreichen. Blätterteig zuklappen und mit einem Pizzaschneider in senkrechte Streifen schneiden. Streifen mit den Händen zwirbeln und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bei 200 Grad für circa 20 Minuten backen.

Fruchtstangen

Du brauchst:

- 1 Packung Blätterteig
- 5 EL Apfelmus
- etwas Zimt
- 1 Eigelb



So geht's:

Blätterteig aufrollen und waagrecht vor dich hinlegen. Auf die untere Hälfte Apfelmus streichen, etwas Zimt darauf geben und den Blätterteig zuklappen. Mit einem Pizzaschneider Streifen schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Streifen mit Eigelb einpinseln. Bei 190 Grad für circa 12 bis 15 Minuten backen.

Naschkatzen-Stangen

Du brauchst:

- 1 Packung Blätterteig
- zimmerwarme Nuss-Nougat-Creme (Menge nach Geschmack)
- 1 EL gehackte Haselnüsse

So geht's:

Blätterteig aufrollen und waagrecht vor dich hinlegen. Die Nuss-Nougat-Creme auf der unteren Hälfte des Blätterteigs verstreichen und mit Haselnüssen bestreuen. Blätterteig zuklappen und mit einem Pizzaschneider in senkrechte Streifen schneiden. Streifen mit den Händen zwirbeln und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bei 200 Grad für circa 12 bis 15 Minuten backen.



VKZ-Jugendseite / E-Mail: yenz@vkz.de · Fotos: FaCaKa, (Pixabay), Canva