

Party-Snack

Snacken leicht  
gemacht



**Tupperware®**

# Party-Snack

Dieses vielseitige Produkt macht dich zum Party-Star. Damit gelingen neben Croissants und Hörnchen auch viele weitere abwechslungsreiche Köstlichkeiten.

- 1** Beidseitig verwendbar: entweder für 8 oder 16 Stücke
- 2** Die Stege trennen den Teig in gleichmäßige Stücke
- 3** Praktischer Portionierlöffel zum Füllen der Croissants/Hörnchen: Für 16 kleine Hörnchen jeweils 1 Löffel der Füllung, für 8 Stück jeweils 2 Löffel verwenden. Außerdem lässt sich mit dem Löffel der überstehende Teig einfach entfernen.
- 4** Aussparungen für eine einfache Handhabung: So kann der Teig leicht von unten angehoben werden
- 5** Antirutsch-Füßchen auf jeder Seite sorgen für sicheren Stand während des Arbeitens



## Tipps

- Der Party-Snack ist für viele verschiedene Teige geeignet: Blätter-, Hefe-, Mürbe-, Pizza-, Quiche-, Plunder- oder Strudelteig bringt er spielend in Form.
- Besonders praktisch: Das Produkt ist beidseitig verwendbar – für verschieden große Stücke. Entweder bereitest du 8 oder 16 Köstlichkeiten zu – je nach Anlass oder Hunger.
- Mit dem Party-Snack kannst du nicht nur Hörnchen oder Croissants vorbereiten. Er eignet sich auch super für individuell belegte Pizza-Stücke, Knusperpäckchen und weitere Köstlichkeiten.
- Immer alles griffbereit: Wenn das Produkt nicht im Gebrauch ist, kann der praktische Portionierlöffel im Rahmen eingeklickt werden. So hast du alles beisammen.



# So einfach geht's



Die Profi-Teigrolle mit Wasser füllen, von der Mitte beginnend zu den Rändern rollen. Für Hefeteig warmes Wasser verwenden, für die anderen Teigarten kaltes Wasser in die Teigrolle füllen.



Überstehenden Teig mit Hilfe des Portionierlöffels rundherum entfernen.



Bei der Zubereitung von Hörnchen die Spitzen mit etwas Wasser bestreichen, so bleiben die Hörnchen beim Aufrollen in Form.



Den Teig nach Belieben belegen. Dabei ist der Portionierlöffel besonders praktisch, er fasst genau 1 TL. Für große Croissants benötigt man 2 Löffel, für Mini-Hörnchen 1 Löffel.



Den Teig durch die Aussparungen anheben und zur Spitze hin aufrollen.



Die Hörnchen auf einen Backrost mit der Silikon Backunterlage setzen, mit Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen und laut Rezept backen.



## Schinken-Käsehörnchen

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

**Backzeit:** 20 Minuten

**Backofen:** 200 °C Ober-/Unterhitze

### ZUTATEN FÜR 8 GROSSE BZW.

#### 16 KLEINE HÖRNCHEN

1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal, 275 g)

Etwas Wasser

#### FÜR DIE FÜLLUNG

75 g gewürfelter Kochschinken

30g geriebener Käse

#### ZUM BESTREICHEN

1 Eigelb

1 EL Milch

**Tipp** Für süße Croissants eignet sich als Füllung Konfitüre oder Nuss-Nougatcreme.

1. Den rechteckigen Blätterteig auf den Party-Snack legen. Unten überstehenden Teig entfernen und überlappend auf die noch freie Stelle auf dem Party-Snack legen. Die Teigränder zuvor mit Wasser bestreichen, sodass die Teigstücke gut aneinanderhaften. Mit der Profi-Teigrolle über den Teig rollen, den überstehenden Teig mit dem Portionierlöffel entfernen.
2. Mit Hilfe des Silikon-Pinsels die Spitzen der Dreiecke befeuchten, sodass die Hörnchen in Form bleiben.
3. Schinkenwürfel auf den Teigdreiecken verteilen und den Käse darüber geben.
4. Den Teig durch die Aussparungen anheben und aufrollen. Je enger gerollt wird, desto hübscher werden die Croissants.
5. Die Hörnchen mit etwas Abstand auf einen Backrost mit der Silikon Backunterlage setzen und vor dem Backen mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200° C Ober-/Unterhitze 20 Minuten backen.



## Grundrezept für Blätterteig

**Vorbereitungszeit:** 1 Stunde

**Ruhezeit:** 1 Stunde

### ZUTATEN (FÜR 16 CROISSANTS ODER 32 MINI-CROISSANTS)

350g Mehl

1 TL feines Salz

200ml Wasser

250g Butter aus dem Kühlschrank



a



b

1. Mehl und Salz in die Rührschüssel Pro 3,5 l geben. In die Mitte eine Mulde eindrücken und das Wasser hineingießen.
2. Die Zutaten zu einem Teig kneten, der weich, aber nicht klebrig ist. Den Teig auf 22 cm x 22 cm ausrollen und in dessen Mitte die in 8 gleich große Scheiben geschnittene Butter geben.
3. Die vier Seiten des Teiges so umschlagen, dass die Butter darin „eingeschlossen“ wird und ein rechteckiges Päckchen entsteht.
4. Dieses Päckchen nochmals ausrollen, damit ein langes Rechteck entsteht. Das Teigstück zu einem Drittel falten, das andere Drittel darüber schlagen.
5. Den Teig nach links um neunzig Grad drehen, mit Mehl bestäuben und erneut ausrollen und zusammenfalten. Den Teig eingetuppt 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen.
6. Die Hälfte des Teiges auf der bemehlten Teigunterlage auf die Größe des Party-Snacks ausrollen. Den Teig dünn mit Mehl bestäuben und zweimal falten, um ihn beim Umsetzen nicht zu verformen.
7. Den gefalteten Teig in einem Viertel des Party-Snacks platzieren (Abb. a) und auseinanderfalten (Abb. b). Ausrollen, bis sich die Stege durchdrücken und weiter wie auf S. 2 beschrieben vorgehen.
8. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren.



## Mini-Croissants für Naschkatzen

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

**Backzeit:** 20 Minuten

**Backofen:** 200 °C Ober-/Unterhitze

### ZUTATEN FÜR 16 STÜCK

1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühregal, 275 g)

Etwas Wasser

### FÜR DIE FÜLLUNG

100 g gemahlene Haselnüsse

100 g getrocknete Soft-Aprikosen (fein zerkleinert)

1 EL Rum

### ZUM BESTREICHEN

1 Eigelb

1 EL Milch

Nach Belieben 1 EL Mandelblättchen

**Tip** Alternativ können die Mini-Croissants mit 100 g Nuss-Nougatcreme gefüllt werden. Die ausgekühlten Teilchen mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.

1. Den rechteckigen Blätterteig auf den Party-Snack (16er Markierung nach oben zeigend) legen. Unten überstehenden Teig entfernen und überlappend auf die noch freie Stelle auf dem Party-Snack legen. Die Teigränder zuvor mit Wasser bestreichen, sodass die Teigstücke gut aneinanderhaften. Mit der Profi-Teigrolle über den Teig rollen, den überstehenden Teig mit dem Portionierlöffel entfernen.
2. Mit Hilfe des Silikon-Pinsels die Spitzen der Dreiecke befeuchten, sodass die Hörnchen in Form bleiben.
3. Die Füllung der Aprikosen-Croissants zu einer streichfähigen Masse verrühren.
4. Jeweils einen Löffel Füllung mit etwas Abstand auf die breiten Seiten der Teigdreiecke geben.
5. Mit dem Finger die Croissants/Hörnchen durch die Aussparungen vorsichtig anheben und rollen. Je enger gerollt wird, desto hübscher werden die Croissants.
6. Die Hörnchen mit etwas Abstand auf einen Backrost mit der Silikon Backunterlage setzen und vor dem Backen mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. Nach Belieben Mandelblättchen darüberstreuen.
7. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene backen. Die Hörnchen nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.



## Pizza & Co.

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten

**Gehzeit:** ca 1 Stunde

**Backzeit:** 8-10 Minuten

**Backofen:** 200 °C Umluft

### ZUTATEN FÜR 16 GROSSE STÜCKE

300g Mehl

½ Würfel Hefe

200ml lauwarmes Wasser

1 Prise Zucker

1 EL Öl

1 TL Salz

### FÜR DIE LACHS-VARIANTE (8 STÜCK)

16 Portionierlöffel Kräuter-Frischkäse

8 Scheiben geräucherter Lachs

8 Stangen grüner Spargel

### FÜR DIE PAPRIKA-VARIANTE (8 STÜCK)

8 Portionierlöffel Tomatenmark

250g rote Paprika

4 Portionierlöffel Olivenöl

1 Portionierlöffel getrockneter Thymian

16 Portionierlöffel Parmesan

1. Alle Zutaten in der vorgegebenen Reihenfolge in der Rührschüssel Pro 3,5 l mischen.
2. Alles so lange zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Falls der Teig zu weich sein sollte, noch etwas Mehl unterkneten.

3. Die Schüssel verschließen und den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Deckel mit einem „Peng“ aufgeht.

4. Teig nochmals durchkneten und die Hälfte davon auf die Größe des Party-Snack ausrollen. Überstehenden Teig mit dem Portionierlöffel entfernen.

5. Die Teigdreiecke anheben und sie auf den Backrost mit der Silikon Backunterlage legen.

6. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren und die Teigdreiecke auf einen zweiten Rost mit einer weiteren Silikon Backunterlage legen.

7. Für die Lachs-Variante jeweils 2 Löffel Frischkäse auf 8 Dreiecken verteilen. Jeweils 1 Scheibe Lachs und 1 Spargelstange darauf platzieren.

8. Für die Paprika-Variante jeweils 1 Löffel Tomatenmark auf 8 Dreiecken verteilen und die ganze Fläche mit Hilfe des Silikon-Pinsels bestreichen.

9. Paprikahälften entkernen und in Stücken im SuperSonic® Turbo zerkleinern. Schneideinsatz entfernen und Paprika mit Olivenöl und Thymian mischen. Die Mischung auf 8 Teigstücke geben, sodass ½ cm Rand rundum frei bleibt. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.

10. Die Pizzatecken im vorgeheizten Backofen 8-10 Minuten bei 200 °C Umluft backen.

**Tipp** Verwende als Belag, was dir und deinen Gästen schmeckt. Leckere Varianten sind frische Tomaten, Oliven, Basilikum und Mozzarella oder Spinat und Sardellen.



## Knusper-Päckchen

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

**Backzeit:** 8 Minuten

**Backofen:** 180 °C Ober-/Unterhitze

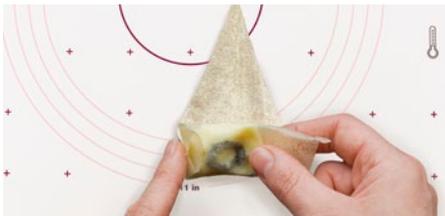
### ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

1 Blatt Brick- oder Filoteig (Ø 30 cm)

1 EL Öl

16 Portionierlöffel Frischkäse

8 entkernte Oliven, in Stücken



1. Den Teig auf den Party-Snack (8er Markierung nach oben zeigend) legen und mit der Profi-Teigrolle darüberrollen, bis sich die Stege durchdrücken. Den Teig mit dem Silikonpinsel mit Öl bestreichen.

2. Jeweils 2 Löffel Frischkäse auf den breiten Teil der Dreiecke auftragen und mit Olivenstückchen bestreuen.

3. Die Dreiecke anheben und umsetzen. Beide Teig-Seiten zur Mitte zusammenschlagen, um kleine Taschen zu bilden. Wie Croissants, mit der Spitze endend, einrollen.

4. Die Knusperpäckchen auf den Backrost mit der Silikon Backunterlage setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene 5-8 Minuten backen. Sofort servieren.

**Hinweis** Die Knusper-Päckchen sollten nicht im Voraus vorbereitet werden, weil der sehr dünne Teig vor und nach dem Backen keine Feuchtigkeit verträgt.

**Tipp** Als salzige Spezialität passen sie perfekt zum Aperitif.



## Spinathörnchen

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten

**Backzeit:** 20 Minuten

**Backofen:** 200 °C Ober-/Unterhitze

### ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

1 Rolle Blätterteig (275 g)

175 g Blattspinat (TK)

Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

100 g Schafskäse

75 g geriebener Käse

2 EL Milch

**Tipp** Statt mit Blätterteig schmecken die Hörnchen auch mit 1 Rolle Pizzateig (400 g) aus dem Kühlregal.

**Hinweis** Darauf achten, dass beim Umsetzen der Hörnchen das spitze Ende des Teiges auf der Backunterlage liegt.

1. Den rechteckigen Blätterteig der Länge nach auf den Party-Snack legen. Unten überstehenden Teig entfernen und überlappend auf die noch freie Stelle auf dem Party-Snack legen. Die Teig-ränder zuvor mit Wasser bestreichen, sodass die Teigstücke gut aneinanderhaften. Mit der Profi-Teigrolle über den Teig rollen, den überstehenden Teig mit dem Portionierlöffel entfernen.
2. Blattspinat auftauen lassen und dann ausdrücken. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.
3. Mit Hilfe des Silikon-Pinsels die Spitzen der Dreiecke befeuchten, sodass die Hörnchen in Form bleiben.
4. Spinat auf den Dreiecken verteilen, dann den Schafskäse darüber bröckeln. Den geriebenen Käse darüber streuen und dann den Teig von unten beginnend straff aufrollen.
5. Die Hörnchen auf einen Backrost mit der Silikon Backunterlage setzen und die Enden bei Bedarf in Form ziehen.
6. Den Teig vor dem Backen mit der Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten auf der mittleren Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen.
7. Die Hörnchen nach dem Backen kurz stehen lassen und warm servieren.



## Knusper-Bäumchen

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

**Backzeit:** 12 Minuten

**Backofen:** 190 °C Ober-/Unterhitze

### ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (275 g)

75 g Pesto Genovese

2 EL geriebener Parmesan

1. Den entrollten Blätterteig auf den Party-Snack legen. Unten überstehenden Teig entfernen und überlappend auf die noch freie Stelle auf dem Party-Snack legen. Die Teigränder zuvor mit Wasser bestreichen, sodass die Teigstücke gut aneinanderhaften. Mit der Profi-Teigrolle über den Teig rollen, den überstehenden Teig mit dem Portionierlöffel entfernen.

2. Die Teigdreiecke anheben und auf ein mit Mehl bestäubtes SchneidFlex legen. Die langen Seiten der Dreiecke mit einem Messer horizontal mit wenig Abstand einschneiden und die Dreiecke auf einen Backrost mit der Silikon Backunterlage setzen. Die Teigreste zu Baumstämmen formen, mit Wasser bestreichen und von unten an die Bäumchen ansetzen. Die Bäumchen mit Pesto bestreichen und den geriebenen Parmesan darüber streuen.

3. Die Knusper-Bäumchen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten backen.