

## Fingerfood deluxe! 20 raffinierte Rezepte für die Silvesterparty



Selten helfen wir dem Glück so gerne auf die Sprünge wie in der Neujahrsnacht - Bleigießen, Krapfen essen und Äpfel schälen. Und davor? Davor laden wir all unsere Freunde zu einer riesengroßen Sause oder einem gemütlichen Abend ein. Auf dem Buffet: Filoteigtaschen mit Lauch und Feta, Minz-Fleischbällchen mit Granatapfel-Joghurt und Hirse-Falafel mit Tahini-Dip. Während man sich in Italien über Linsen und in Spanien über Trauben hermacht, darfst du dich über diese 20 Silvesterrezepte aus der Blogger-Partyküche freuen. Natürlich nicht des Geldes, sondern der Gemütlichkeit wegen.

### Maple Bourbon Cupcakes mit Maple Buttercream und glasiertem Bacon

Datteln im Speckmantel - alter Hut. In diesem Jahr

kommen luftige Cupcakes mit glasiertem Bacon auf das Buffet. Und weil 'normal' ja jeder kann, werden die kleinen Köstlichkeiten mit einem Schuss Bourbon Whiskey verfeinert. Süß-salziges Silvesternachttörtchen mit Schwips! [Zum Rezept](#)



[Maple Bourbon Cupcakes mit Maple Buttercream und glasiertem Bacon](#) © Marc Kromer | Bake to the roots

### Türkische Köfte

Was den Schweden ihre Köttbullar, sind den Türken ihre Köfte. Oder den Deutschen ihre Buletten, Fleischpflanzerl, Frikadellen. Das Besondere an der türkischen Variante: eine Prise Cumin, ein Hauch Piment, ein Teelöffel Paprikapulver und ganz zum Schluss eine Handvoll fein gehackte Petersilie - himmlisch! [Zum Rezept](#)

## Fingerfood deluxe! 20 raffinierte Rezepte für die Silvesterparty



Türkische Kofta © Janina Lechner | Kleines Kulinarium

### Pizzabrötchen mit dreierlei Füllung

An Silvester werden Partyhütchen ausgekramt, Luftschlangen verteilt und Pizzabrötchen gebacken. Das war früher schon so und ist heute nicht anders. Der einzige Unterschied - die Füllung. Eine Trilogie aus Salami, Schinken und getrockneten Tomaten statt sahneligem Einheitsbrei. [Zum Rezept](#)



Pizzabrötchen mit dreierlei Füllung © Tamara Staab | Maras Wunderland

### Filoteigtaschen mit Lauch und Feta

Soulfood deluxe! Lauch und Feta, eingepackt in hauchdünnem Filoteig - wenn Sie das Heimweh packt, sind diese kleinen Knuspertaschen genau das Richtige. Aber auch ohne Sehnsucht eine Genussreise Wert. [Zum Rezept](#)

# Fingerfood deluxe! 20 raffinierte Rezepte für die Silvesterparty



Filoteigtaschen mit Lauch und Feta © Anastasia Franik | Sia's Soulfood

## Griechische Knusperstangen mit Blätterteig

In 30 Minuten sind die Stängchen fertig fürs Partybuffet und versprühen selbst an den dunkelsten und kältesten Abenden noch mediterranes Sommerfeeling. Und zwar ganz einfach mit Feta, Oliven, Honig und Crème fraîche. [Zum Rezept](#)



Griechische Knusperstangen

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [www.springlane.de/magazin](http://www.springlane.de/magazin)

## Chicken Wan Tan

Was für den Schwaben die Maultaschen, sind für den Chinesen Wan Tans - kleine Teigtaschen, die mit Hähnchenfleisch oder Garnelen gefüllt und anschließend in Öl frittiert oder im Bambuskörbchen gegart werden. Dazu ein frischer Dip aus Crème fraîche oder eine süß-saure Soße. Asiatische Gaumenfreuden vom Allerfeinsten! [Zum Rezept](#)



Chicken Wan Tan © Tobias Müller | MainDinner

## Herzhafte Knallbonbons

Wir lieben Bonbons - rote, gelbe, grüne. Und eben solche, die knallen. Und glitzern. So wie die herzhaften Bonbons von Janke - verfeinert mit einer feinen Lachs-Kräuter-Paste oder einer Röstzwiebel-Schinken-Füllung. [Zum Rezept](#)



Herzhafte Knallbonbons © Janke Schäfer | Jankes Soulfood

# Fingerfood deluxe! 20 raffinierte Rezepte für die Silvesterparty

## Frischkäse-Knoten

Schmecken am Silvesterabend genauso gut wie an Neujahr: Frischkäse-Knoten. Besonders saftig und besonders lecker - mit Käse und Wurst belegt. Mit Butter Marmelade bestrichen. Oder ganz pur - die kleinen Kringle sind immer ein Genuss. [Zum Rezept](#)



[Frischkäse-Knoten](#) © Irina Lauterbach | lecker macht laune

## Minz-Fleisbällchen mit Granatapfel-Joghurt-Dip

Klein und rund - in einem Haps im Mund. Diese würzigen Fleischbällchen schmecken so unwiderstehlich gut, dass du sie am liebsten den ganzen Abend über naschen möchtest. Vor dem Feuerwerk, nach dem Champagner und zwischendurch. Dazu ein herrlich frischer Minz-Joghurt mit Granatapfelkernen. [Zum Rezept](#)



[Minz-Fleisbällchen mit Granatapfel-Joghurt-Dip](#) © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

## Focaccia

Mediterranes Flair im Winter! Ein luftig-leichter Hefeteig, belegt mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin. Grünem Spargel und Parmesan. Oder wie Katja sagen würde 'mit allem, was das Herz begehrt'. Wer sehnt sich da noch in die italienische Sonne zurück? [Zum Rezept](#)



# Fingerfood deluxe! 20 raffinierte Rezepte für die Silvesterparty

Focaccia © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

## Rote-Bete-Chips

Im nächsten Jahr mache ich mehr Sport, esse weniger Süßigkeiten, ... . Ja, die guten Vorsätze - mehr Gemüse und weniger Zucker. Wer fit und gesund ins neue Jahr starten möchte, der darf sich über diese knusprigen Rote-Bete-Chips freuen. Hauchdünn geschnitten, mit Olivenöl beträufelt und mit Fleur de Sel verfeinert. Das fettige Pendant - längst vergessen! [Zum Rezept](#)



Rote-Bete-Chips © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

## Spanische Croquetas

Wie man in Spanien das neue Jahr begrüßt? Mit einer Tüte Trauben in der Hand - für jede der letzten zwölf Sekunden Eine. Und davor wird herzhaft geschlemmt, Croquetas zum Beispiel. Frittierte Teigbällchen, die an unsere Kroketten erinnern - bloß etwas festlicher und mediterraner. [Zum Rezept](#)



Spanische Croquetas © Ela | Transglobal Pan Party

## Mini-Cupcakes mit Streuseln

Was auf keiner Party fehlen darf: Zuckerstreusel. In Silber und Gold. In Rosa, Blau und Grün. Besonders lecker schmecken die süßen Sprinkles auf einem cremigen Frosting aus Mascarpone, Marshmallow-Fluff und Amaretto-Likör. Darunter ein traumhaftes Törtchen - mit Vanille und Tonkabohne verfeinert. [Zum Rezept](#)

## Fingerfood deluxe! 20 raffinierte Rezepte für die Silvesterparty



Mini-Cupcakes mit Streuseln © Johanna Gaebel | My tasty little beauties

### Doppelt gebackene BBQ-Kartoffeln

Es gibt da draußen tatsächlich ein Völkchen, das Kartoffeln noch lieber mag als wir - die Iren nämlich. Besonders beliebt: Spuds - aus dem Ofen und mit Kräuterquark serviert. Davor werden sie aber noch gefüllt, mit Parmesan, Bacon, Frühlingszwiebeln, ... . Mini-Kumpir quasi. [Zum Rezept](#)



Doppelt gebackene BBQ-Kartoffeln © Sarah Zahn | Das Knusperstübchen

### Gefüllte Mini-Faltenbrote

Der Duft von frisch gebackenem Brot - ein Gedicht. Wenn es dann auch noch mit Käse und Speck oder Pesto gefüllt ist - unwiderstehlich gut! Besonders schön sehen die kleinen Laibe aus, wenn du sie wie eine Mundharmonika faltest und in mehreren Touren backst. [Zum Rezept](#)

## Fingerfood deluxe! 20 raffinierte Rezepte für die Silvesterparty



Gefüllte Mini-Faltenbrote © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

### Walnuss-Tiramisu-Törtchen

Wer den italienischen Dessert-Klassiker mag, wird diese himmlischen Tiramisu-Törtchen lieben. Der Boden: Ein luftig-leichter Walnussbiskuit, getränkt in Walnusschnaps und Kaffeelikör. Darauf eine klassische Tiramisu-Creme aus Mascarpone und Ei. On top: ein feines Kakaogestöber. [Zum Rezept](#)



Walnuss-Tiramisu-Törtchen © Heidi Zimmermann | Die Feinschmeckerin

### Zweierlei Crostini

Lust auf eine Scheibe Brot - mit Avocado und Hähnchen, statt Käse und Wurst? Oder mit Ricotta und Lachs? Diese kleinen Köstlichkeiten orientieren sich an dem italienischen Vorspeisenklassiker und interpretieren die deutsche Stulle neu. Das Besondere: eine zitrusfrische Guacamole und eine Orangen-Chili-Creme. [Zum Rezept](#)

## Fingerfood deluxe! 20 raffinierte Rezepte für die Silvesterparty



Zweierlei Crostini © Foodistas

### Donut Cake-Pops

Klein, niedlich und am Stiel - diese Donut Cake-Pops sind nicht nur unglaublich lecker, sondern sehen auch traumhaft aus. Das Tolle: Die köstlichen Kringel werden gebacken, nicht frittiert. Es bleibt also genug Platz für Crostinis, Cupcakes und Köfte. [Zum Rezept](#)



Donut-Cake-Pops

### Hirse-Falafel mit Tahini-Dip

Ein Trip in den Orient - zum Jahreswechsel ist alles möglich. Denise nimmt dich auf eine Reise durch die orientalische Küche mit und serviert köstliche Hirse-Falafel mit cremigem Tahini-Dip und einer fruchtigen Melonen-Salsa. [Zum Rezept](#)



Hirse-Falafel mit Tahini-Dip © Denise Renée Schuster | Foodlovin

### Schnelle Pizzaschnecken

Gerade war doch noch Weihnachten. Und jetzt ist schon wieder Silvester ... Wenn die Zeit mal wieder rennt, sind diese kleinen Pizzaschnecken perfekt. Hefeteig ausrollen, mit Tomatensauce bestreichen und mit Zucchini belegen - fertig! [Zum Rezept](#)



## Fingerfood deluxe! 20 raffinierte Rezepte für die Silvesterparty



Schnelle Pizzaschnecken © Anne Philipp | A Cake a Day