

Helau und Alaaf! 17 kunterbunte Karnevals-Snacks



Mit Karneval ist es wie mit Rosinen - entweder man liebt sie oder man hasst sie. Helene Fischer läuft in Dauerschleife und Bützje (zu Deutsch: Küsse) werden so großzügig verteilt, wie zu keiner anderen Jahreszeit. Was wir noch viel lieber mögen als Küsse und Kamelle? Die vielen frittierten Köstlichkeiten, die es jetzt gibt. Berliner und Pfannkuchen. Kräppel und Krapfen. Und bei uns im Rheinland - Mutzen. Nicht zu verwechseln mit Mutzenmandeln, da sind wir eigen. Genauso wie bei unserem Narrenruf. Wir jubeln Helau, nicht Alaaf!

Was bei den Foodbloggern auf den Tisch kommt? Popcorn-Cupcakes, Ananas-Küchlein und Schinken-Säckchen. 17 kunterbunte Karnevals-Snacks, die es verdient haben, gebührend gefeiert zu werden. In diesem Sinne ein dreifach donnerndes Helau!

Konfetti-Kuchen

Das Schöne am Karneval sind doch die Straßen, die selbst nach Rosenmontag in eine kunterbunte Konfetti-Decke gehüllt sind. Diese kleinen Küchlein werden nicht mit Konfetti, sondern mit Smarties dekoriert. Darunter eine dicke Schicht Zuckerglasur. [Zum Rezept](#)



[Konfetti-Kuchen](#) © Tamara Staab | Maras Wunderland

Amerikaner mit Zitronenglasur

Frisch aus dem Ofen schmecken sie am besten. Wenn sie dann auch noch mit einer dicken Zitronenglasur bestrichen werden - ein Gedicht! Wovon die Rede ist? Von Amerikanern natürlich. Kleine Kuchentaler, die aus einem locker-leichten Rührteig bestehen und in Windeseile gebacken sind. [Zum Rezept](#)

Helau und Alaaf! 17 kunterbunte Karnevals-Snacks



Amerikaner mit Zitronenglasur © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Kleine Mini-Donut-Muffins

Diese Gaumenfreuden sind irgendetwas zwischen Muffins, Donuts und Quarbällchen - aber ohne Quark. In den Teig kommt ein kräftiger Schuss Buttermilch und eine Prise Zimt - für den Geschmack. Mit einem Bissen sie die im Mund! [Zum Rezept](#)



Kleine Mini-Donut-Muffins © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Mini-Popcorn-Cupcakes

Kino ohne Popcorn - geht nicht. Karneval ohne Popcorn - erst recht nicht. Und genau deshalb hat Johanna ihren Popcorn-Vorrat in köstliche Cupcakes verwandelt. Die Basis: Ein luftiger Rührteig. Obendrauf: Eine Haube aus weißer Schokolade und Popcorn - kleine Kino-Karneval-Küchlein quasi. [Zum Rezept](#)

Helau und Alaaf! 17 kunterbunte Karnevals-Snacks



Mini-Popcorn-Cupcakes © Johanna Gaebel | My tasty little beauties

Topfenbällchen oder Ricottakrapfen

Sie sind kleiner, feiner und vielleicht auch ein bisschen leckerer als ihre großen Geschwister - Quarkbällchen. Wie Krapfen und Kräppel werden die kleinen Küchlein in Fett ausgebacken und mit Zucker bestäubt. Hier in einer besonders feinen Kreationen, mit einem Hauch Orangenschale. [Zum Rezept](#)



Topfenbällchen oder Ricottakrapfen © Ela | Transglobal Pan Party

Tomaten-Pralinen

Pralinen können auch süß! Diese herzhaften Häppchen erinnern an schnelle Burger, belegte Brötchen oder moderne Stullen. Ein kleines bisschen auch an Muffins - mit einer Füllung aus Kräuterquark. Brotzeit deluxe! [Zum Rezept](#)

Helau und Alaaf! 17 kunterbunte Karnevals-Snacks



Gefüllte Tomaten-Pralinen © Ramona Urschel | Frl. Moonstruck kocht!

Mutzen oder Polnische Faworki

Ja, auch in Polen feiert man die fünfte Jahreszeit. Nicht mit Berliner und Krapfen, sondern mit Faworki - einem polnischen Schmalzgebäck, das zu süßen Schleifen (Faworki) geformt wird. Na dann - losbacken und anderen eine Freude machen! [Zum Rezept](#)



Mutzen oder Polnische Faworki © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Ananas-Küchlein

Karneval in Rio - mit bunten Kostümen, lauter Musik und diesen köstlichen Ananas-Küchlein - vielleicht. Das Zeug dazu hätten sie allemal. Diese Küchlein werden mit Ananas gebacken und mit Zimt und Zucker bestreut. [Zum Rezept](#)

Helau und Alaaf! 17 kunterbunte Karnevals-Snacks



Ananas-Küchlein © Heidi Zimmermann | Die Feinschmeckerin



Schinken-Säckchen mit Frischkäse-Feigen-Füllung © Nadine Wisser | Dinchen's food & feelings

Schinken-Säckchen mit Frischkäse-Feigen-Füllung

Wenn Frischkäse auf Feigen und Walnüsse auf Rucola treffen, dann darfst du dich über eine wunderbar zarte Creme freuen. Perfekt als raffinierte Füllung für herzhaftes Schinken-Säckchen. [Zum Rezept](#)

Konfetti-Macarons mit Lemon Curd

Nicht kunterbunt, aber quietschgelb! Sonnengelbe Doppeldecker, die sich ganz wunderbar in die Reihe von Konfetti und Kamelle einreihen. Zwei luftige Kreise aus Basier, dazwischen eine fruchtige Füllung aus Lemon Curd. [Zum Rezept](#)

Helau und Alaaf! 17 kunterbunte Karnevals-Snacks



Konfetti-Macarons mit Lemon-Curd-Füllung © Foodistas



Mutzenmandeln © Maja Nett | Moey's kitchen

Mutzenmandeln

Nein, in diese Leckereien kommen keine Mandeln. Sie sehen einfach nur wie Mandeln aus und tragen daher ihren Namen. Die kleinen Kekse werden aus einem festen Mürbeteig hergestellt und in heißem Fett ausgebacken. In einen Streuregen aus Zimt und Zucker eingehüllt - himmlisch! [Zum Rezept](#)

Fasnachtschüechli

Schmalzgebäck muss nicht immer luftig-locker-leicht sein. Fasnachtschüechli sind kleine, dünne Plätzchen, die im Mund ganz wunderbar knuspern. Weniger süßer, dafür herrlich knackig. Närrische Grüße aus der Schweiz! [Zum Rezept](#)

Helau und Alaaf! 17 kunterbunte Karnevals-Snacks



Fasnachtschüechli © Foodistas

Semlor - Schwedische Ofenberliner mit Bailyes-Creme

Was auf keiner Fastnachtsparty fehlen darf? Berliner, Krapfen oder Semlor. Hefeteigteilchen, die in Schweden traditionell mit einer Marzipancreme und Sahne gefüllt werden. Bei Sarah gibt es die süßen Kleinigkeiten mit einer Extra-Portion Hicks, mit einer feinen Baileys-Creme. [Zum Rezept](#)



Schwedische Ofenberliner mit Baileys-Creme © Sarah Zahn | Das Knusperstübchen

Sesam-Cracker mit Kürbiskernen

Ein kohlenhydratarmes Karnevalsschmankerl für alle Fitness-Foodies: Sesam, Kürbiskerne, Mandeln und Sonnenblumenkerne mit Agavendicksaft verrühren, zu Crackern formen und im Ofen backen - fertig! [Zum Rezept](#)

Helau und Alaaf! 17 kunterbunte Karnevals-Snacks



Sesam-Cracker mit Kürbiskernen © Saskia in der Au | Foodlikers



Beschwipste Berliner © Natascha Schuler | Das Küchengeflüster

Beschwipste Berliner

Im Rheinland gibt es Berliner, in der Pfalz Kräppel, in Berlin isst man Pfannkuchen und in Bayern freut man sich über Krapfen. Was allen gleich ist? Ihre Füllung! Zur Faschingszeit gerne mit einer Extra-Portion Schwips. Besonders lecker: Berliner mit Eierlikörcreme. [Zum Rezept](#)

Kunterbunte Cookie Cake Pops

Easy peasy Cake Pops für Eilige! Oreo-Cookies in einen Mantel aus weißer Schokolade hüllen, in bunten Streuseln wälzen und auf einen Lollistiel setzen - fertig! [Zum Rezept](#)



[Kunterbunte Cookie Cake Pops](#)

Helau und Alaaf! 17 kunterbunte Karnevals-Snacks

Mini-Donuts

Die amerikanische Variante des deutschen Krapfen-Klassikers - Donuts. Hier im Mini-Format und mit Schokolade oder Zuckerguss überzogen. Halb so groß wie das Original, dafür doppelt so lecker! [Zum Rezept](#)



[Mini-Donuts](#) © Tobias Müller | Der Kuchenbäcker