

Das Buffet ist eröffnet: 21 kleine Leckerbissen zum Kindergeburtstag



21 kleine Leckerbissen

ZUM KINDERGEURTSTAG

Gugel mit Zuckerguss und buntem Konfetti und verwandelt große und kleine Schokoküsse in niedliche Partygäste zum Anknabbern. [Zum Rezept](#)



Zitronen-Geburtstags-Gugelhupf © Emma Friedrichs | Emmas Lieblingsstücke

Bei einem bunten Kindergeburtstag ist das richtige Essen die halbe Miete! Unsere Foodblogger verraten dir ihre Lieblingsrezepte, die kleine Rasselbanden glücklich machen und einen hohen Spaßfaktor mit sich bringen. Egal, ob du süße Rezepte für die Party am Nachmittag brauchst oder die kleinen Gäste abends etwas Herzhaftes möchten, diese Häppchen können sich die Kinder jederzeit schnappen und einfach weiterspielen.

Süße Leckereien

Zitronen-Geburtstags-Gugelhupf

Wenig Aufwand, dafür ein locker leichter Gugelhupf, der alle Kinder zufrieden stellt: Emma setzt auf griechischen Joghurt in ihrem Zitronen-Gugelhupf. Um ihn kindergeburtstagstauglich zu machen, verziert sie ihren

Mini-Amerikaner

Du willst am liebsten gleich zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen? Maja schlägt dir Essen und Unterhaltung in einem vor. Denn ihre Mini-Amerikaner können die Kinder gleich selbst mit bunten Smarties und Zuckerguss verzieren und - schwupps - sind sie auch schon im Mund verschwunden. [Zum Rezept](#)

Das Buffet ist eröffnet: 21 kleine Leckerbissen zum Kindergeburtstag



Mini-Amerikaner © Maja Nett | Moey's kitchen

Bunte Zitronen-Cupcakes

Tina setzt nicht nur auf buntes Zuckerconfetti auf ihren Zitronen-Cupcakes, sie mischt sie auch gleich in den Teig. So erlebt die Kinderbande zusätzlich eine Überraschung, wenn sie in den luftigen Teig beißt. Das klassische Frischkäse-Frosting kannst du in der Lieblingsfarbe des Geburtstagskindes einfärben. [Zum Rezept](#)



Bunte Zitronen-Cupcakes © Tina Kollmann | Food & Co

Schokokuchen mit Himbeerhaube

Du brauchst einen einfachen Kuchen, der auch bei anspruchsvollen Prinzessinnen noch viel Eindruck schindet? Sarah verziert ihren saftigen Schokokuchen mit einer himmlischen Himbeermousse. Als i-Tüpfelchen kommen noch etwas Sahne und essbare Blüten on top. [Zum Rezept](#)

Das Buffet ist eröffnet: 21 kleine Leckerbissen zum Kindergeburtstag



Schokokuchen mit Himbeerhaube © Sarah Timplan | Alles und Anderes

Pokéball Macarons

Schnapp sie dir alle: Echte Pokémon-Fans wirst du mit Jasmins Pokéball-Macarons begeistern. Dafür färbst du einfach eine Hälfte mit roter Lebensmittel und füllst die Deckelchen mit leckerer Zartbitter-Ganache. [Zum Rezept](#)



Pokéball Macarons © Jasmin Krause | KüchenDeern

Chiacchere

Was eigentlich ein italienischer Karnevals-Klassiker ist, kommt auch auf jedem Kindergeburtstag bestens an: Chiacchere sind kleine Plätzchen, die du in heißem Öl goldbraun frittierst und anschließend mit Zuckerguss und bunten Streuseln dekorierst. Dazu wird traditionell Schokoladensauce gereicht. [Zum Rezept](#)

Das Buffet ist eröffnet: 21 kleine Leckerbissen zum Kindergeburtstag



Chiacchere © Tamara Staab | Maras Wunderland

Mascarpone-Kirsch-Brownies

Zu ausgefallen, zu wild, zu süß - all das gilt am Kindergeburtstag nicht. Deshalb verziert Verena ihre an sich schon leckeren Brownies mit Mascarpone-Kirsch-Creme und gibt obendrauf noch Mini-Donuts. Die stellt sie kurzerhand selbst aus Frühstücksflocken, Zuckerguss und Streuseln her. [Zum Rezept](#)



Mascarpone-Kirsch-Brownies © Verena Wohlleben | Nicest Things

Alfajores - Plätzchen mit Dulce-de-Leche

Leicht salzige Plätzchen treffen auf die himmlische karamell-süße Füllung aus Dulce-de-Leche und Schoko-Dulce-de-Leche: Das sind peruanische Alfajores. Die Plätzchen kannst du mit dem Geburtstagskind zusammen bereits 1-2 Tage vor der Feier zubereiten und dann luftdicht aufbewahren. [Zum Rezept](#)

Das Buffet ist eröffnet: 21 kleine Leckerbissen zum Kindergeburtstag



Alfajores - Plätzchen mit Dulce-de-Leche-Füllung © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Mandel-Cake-Pops

Cake-Pops sind bei Kindern nach wie vor ein absoluter Dauerbrenner. Die Mischung aus Schokolade und Kuchenteig ist einfach unschlagbar. Du kannst sie schon soweit vorbereiten, dass sie nur noch in Schokolade getaucht und verziert werden müssen und diese Arbeit einfach den Gästen überlassen. [Zum Rezept](#)



Mandel-Cake-Pops © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Zitronen-Zauberkuchen

Simsalabim! 1 Teig, 3 Schichten: Pudding, Kuchen und Mousse. Diesen zitronigen Blechkuchen kannst du in beliebig kleine Stücke schneiden, so können sich die Kleinen einfach immer wieder Stückchen abholen und weiterspielen. [Zum Rezept](#)

Das Buffet ist eröffnet: 21 kleine Leckerbissen zum Kindergeburtstag



Zitronen-Zauberkuchen © Ela | Transglobal Pan Party

Amerikaner

Amerikaner sind prädestinierte essbare Leinwände. Auf den glatten Zuckerguss können du oder gleich die ganze Kinderschar mit Schokolade und Streuseln tolle Muster oder sogar Gesichter zaubern. [Zum Rezept](#)



Amerikaner © Janina Lechner | Kleines Kulinarium

Kleine Orangen-Schoko-Törtchen mit Baiser

Eine süße Überraschung im Inneren, ein luftiges Krönchen obendrauf: Kaja füllt ihre Muffinform mit Mürbeteig aus, setzt Schoko-Ganache und selbstgemachten Orangen-Curd darauf und schließt alles mit einer feinen Baiserhaube ab. Da werden die Kleinen staunen! [Zum Rezept](#)

Das Buffet ist eröffnet: 21 kleine Leckerbissen zum Kindergeburtstag



Kleine Orangen-Schoko-Törtchen mit Baiser © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Waffelbecher-Cake-Pops

Diese Cake-Pops tarnen sich zwar als kleine Waffelbecher mit Eis, unter dem Schokoguss verbergen sich aber schokoladige Cake Pops mit einem Hauch Marillenmarmelade. So sind die kleinen Kuchenkugeln nicht einfach nur süß, sondern auch etwas fruchtig. [Zum Rezept](#)



Waffelbecher-Cake-Pops © Verena Pelikan | Sweets & Lifestyle

Muffins mit Mohn und weißer Schokolade

Unter dem Frischkäse-Frosting verbirgt sich ein süßer Muffin mit weißer Schokolade, etwas Zitrone und Mohn. Wenn du richtig glänzen willst, machst du es wie Julias Schwester und servierst die Muffins frisch aus dem Ofen mit einer Kugel Vanilleeis. [Zum Rezept](#)

Das Buffet ist eröffnet: 21 kleine Leckerbissen zum Kindergeburtstag



Muffins mit Mohn und weißer Schokolade © Julia Weigl | Delicious Stories

Schaf-Cupcakes

Wenn du deine Nerven vor dem Kindergeburtstag schonen willst und dir trotzdem strahlende Kinderaugen wünschst, sind diese kleinen Schafe die perfekte Wahl. Dabei handelt es sich um Schokocupcakes mit einfachem Frischkäse-Frosting, die du im Handumdrehen mit Mini-Marshmallows und Schokobonbons verwandelt hast. [Zum Rezept](#)



Schaf-Cupcakes © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Herzhafte Häppchen

Käseigel-Happen

Gesichter gehen auf Kinderpartys immer. Christine zeigt,

dass auch herzhaftere Gerichte zu niedlichen Tierchen dekoriert werden können. Den Blauschimmelkäse kannst du auch durch Kräuterfrischkäse ersetzen. [Zum Rezept](#)



Käseigel-Happen © Christine Garcia Urbina | trickytine

Herzhafte Blätterteig-Muffins

Auch Kinder können Blätterteig einfach nicht widerstehen. Anna schneidet ihn einfach in kleine Quadrate und füllt sie mit etwas Käse und Schinken - die perfekten Teilchen für Zwischendurch, die einfach jedem schmecken. [Zum Rezept](#)



Herzhafte Blätterteig-Muffins © Anna Liebel | Was esse ich heute?

Mais Muffins mit Koriander und Jalapeños

Etwas Mais, ein paar Tomaten und ein kleines bisschen Jalapeño: So mogelst du der Rasselbande einen Hauch

Das Buffet ist eröffnet: 21 kleine Leckerbissen zum Kindergeburtstag

mexikanische Exotik unter. Diese Muffins sind durch das verwendete Polenta sogar glutenfrei. [Zum Rezept](#)



Mais Muffins mit Koriander und Jalapeños © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Monster Sandwiches

Schnell zusammengestapelt und einfach in niedliche Monster verwandelt: Mit diesen Sandwiches machst du garantiert nichts verkehrt, wenn die Kinder genug von Kuchen, Muffins und Co. haben. [Zum Rezept](#)



[Monster Sandwiches](#)

Pfannkuchen Sticks

Wer zupft sich nicht gern sein Essen von einem Spieß? Diese Pfannkuchenröllchen mit Käse und Schinken werden zu guter Letzt noch einmal kurz überbacken. Frischkäse sorgt dafür, dass die Röllchen nicht trocken schmecken. [Zum Rezept](#)



[Pfannkuchen-Sticks](#) © Anna Liebel | Was esse ich heute?

Tornado Hotdogs

Hotdogs mal anders: Diese Würstchen verursachen zusammen mit Blätterteig einen ganz schönen Wirbelwind unter den Kindern. Beim Essen dürfen die Tornado Dogs nach Herzenslust in verschiedene Dips getunkt werden. [Zum Rezept](#)



[Tornado Hotdogs](#)