

Valesa Schell



# Knusper lecker!

Knabbergebäck und herzhafte  
Snacks selbst gemacht





Valesa Schell

# Knusper lecker!

Knabbergebäck und herzhaftes  
Snacks selbst gemacht





# Inhalt

## **KLEINE HÄPPCHEN, GROSSE FREUDE 8**

## **KNUSPER, KNUSPER, KNÄUSCHEN 12**

## **MEINE GRUNDTEIGE 14**

Mürbeteig 14

Hefeteig 17

Blätterteig 18

Basic-Zutaten 22

Backstubenausstattung & Aufbewahrung 26

## **INFOS UND ZUBEREITUNGSSCHRITTE 30**

## **WÜRZIGE PLÄTZCHEN UND STANGEN 32**

Cheddar-Mohn-Plätzchen 34

Bierstängelchen mit Salz-Pfeffer-Kruste 36

Taralli Pugliese 38

Butterblumen mit Käse und Mohn 40

Sesam-Plätzchen 42

Käse-Grissini 44

Italienische Grissini 46

Ungarische Butterpogatschen 48

Senfstängelchen 50

## **SCHNELLE SNACKS AUS BLÄTTERTEIG 52**

Camembert-Preiselbeer-Ravioli 54

Blätterteig-Stangen mit Pesto und Käse 56

Käse-Ecken 58

Flammkuchen-Schnecken 60

Schwarzwälder Sticks 62

Tomaten-Taler 64

Griechische Nuss-Stangen 66



34



50



38



## MEINE LIEBLINGSDIPS 70

## SNACKS AUS VERSCHIEDENEN TEIGEN 78

- Türkische Pogaca 80
- Gemüse-Ricotta-Ecken 82
- Pizzaecken mit Dukkah 84
- Paprika-Feta-Knoten 86
- Kleine Zwiebel-Quiches 88
- Empanadas mit Thunfisch und Paprika 90
- Käse-Schnittlauch-Scones 92
- Kleine Rebstöckle 94

## PIKANTE CRACKER 96

- Emmentaler-Ecken 98
- Kürbis-Knusperle 100
- Nuss-Brecherle 102
- Sesam-Knäcke-Ufos 104
- Brotchips 106
- Kernige Käse-Cracker 108
- Rosmarin-Cracker 110

## SERVICE 112

- Anleitungen zum Formen 114
- Eigene Rezepte 116
- Bezugsquellen & Onlineshops 119
- Blogs & Communities 119
- Die Autorin 121
- Register 122

# Kleine Häppchen, große Freude

Natürlich gibt es im Supermarkt ein großes Angebot an fertigen Knabbereien und Fingerfood. Wenn ich dann aber die Zutatenlisten lese, vergeht mir gleich wieder der Appetit darauf. Ganz zu schweigen davon, dass Selbstgebackenes einfach besser schmeckt! Deshalb backe ich knuspriges Gebäck für solche Anlässe immer selbst. Nur so kann ich bestimmen, welche Zutaten hineinkommen und Geschmacksverstärker, ungesunde gehärtete Fette und Konservierungsstoffe vermeiden. Denn diese Zutaten möchte ich nicht in meinem Essen haben. Noch dazu vertragen viele sie auch nicht, da sie z. B. allergisch darauf reagieren. Mit selbst gebackenen Häppchen aber ist man nicht nur ein aufmerksamer Gastgeber, sondern punktet auch bei Gästen, die sich vegan ernähren oder unter Unverträglichkeiten leiden. Und glauben Sie mir, die werden es Ihnen danken! Alle Rezepte in diesem Buch sind gut bekömmlich, garantiert ohne Zusatzstoffe und wesentlich gesünder als die Alternative aus dem Supermarkt.

Wir alle backen ganz selbstverständlich zu Weihnachten Plätzchen, das ganze Jahr über Kuchen und viele sogar das eigene Brot. Warum dann nicht auch Gebäck zum Knabbern selbst machen? Mit meinen Rezepten gelingt das schnell und unkompliziert. Viele Knabbereien können problemlos in Dosen gelagert oder tiefgekühlt werden. So haben Sie immer etwas im Haus, wenn überraschend Besuch kommt oder Sie abends beim Fernsehen noch Lust auf eine Kleinigkeit haben.

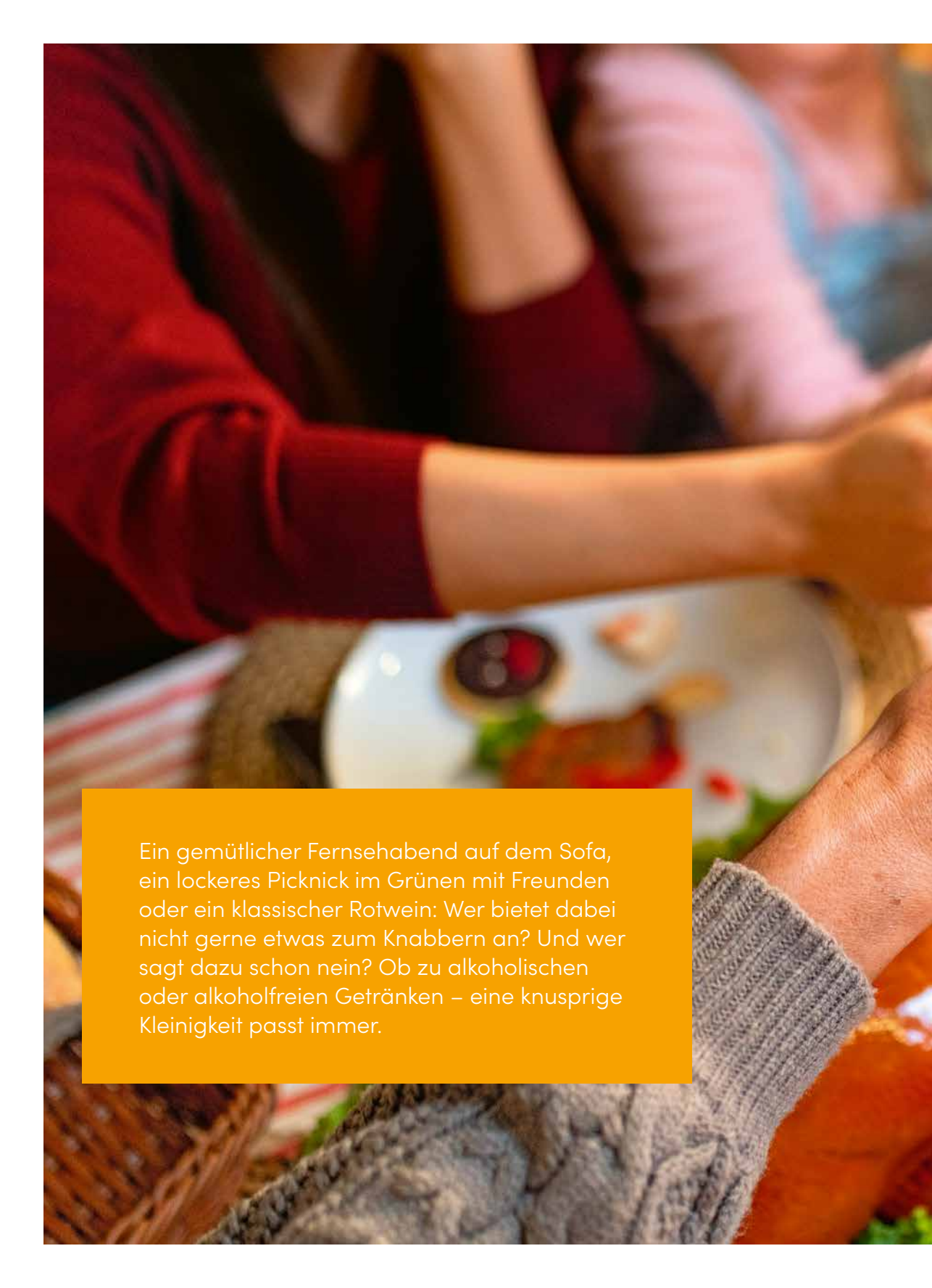
Auf den folgenden Seiten stelle ich Ihnen köstliche und außergewöhnliche Rezepte vor, die Gaumen und Auge gleichermaßen verwöhnen. Dazu gibt es noch Dips, die das Knabbererlebnis abrunden. Da wird bestimmt jeder fündig. Das Buch richtet sich gleichermaßen an Einsteiger wie an Fortgeschrittene. Ob Mürbeteig, Hefeteig oder Blätterteig, was bei den einzelnen Teigen zu beachten ist, erfahren Sie gleich im ersten Kapitel. Danach können Sie sofort loslegen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und Ausprobieren. Bestimmt werden Sie das Knuspergebäck genauso lieben wie ich!

Herzlichst Ihre







Ein gemütlicher Fernsehabend auf dem Sofa, ein lockeres Picknick im Grünen mit Freunden oder ein klassischer Rotwein: Wer bietet dabei nicht gerne etwas zum Knabbern an? Und wer sagt dazu schon nein? Ob zu alkoholischen oder alkoholfreien Getränken – eine knusprige Kleinigkeit passt immer.

