

GU KÜCHENRATGEBER

# Fingerfood

MARGIT PROEBST



**GU**

mit 24 Vertiefungen mit etwas Butter einpinseln. 2 Blätter Filoteig mit der Küchenschere in 72 Quadrate (ca. 6 6 cm) schneiden. Jeweils 3 Blätter dünn mit Butter einpinseln und etwas versetzt in die Vertiefungen drücken. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 5-8 Min. goldbraun backen. In der Form abkühlen lassen.

# So stellen Sie ein Fingerfood-Büfett zusammen

Wählen Sie die Snacks jeweils nach dem Anlass, der Jahreszeit und den Vorlieben Ihrer Gäste aus. Der richtige Mix macht's!

**Der Anlass** bestimmt, was Sie Ihren Gästen anbieten: Laden Sie in der Arbeit zum kleinen Umtrunk im Kollegenkreis ein, sind raffinierte Snacks prima. Allzu Aufwendiges und Kostspieliges kann übertrieben wirken. Zum DVD-Abend mit Freunden muss es ebenso wenig luxuriös sein. Bei der Cocktailparty zum runden Geburtstag oder beim rauschenden Silvesterfest aber darf Ihr Fingerfood-Büfett schon mit edleren Häppchen

bestückt sein.

**Die Jahreszeit** ist ein weiteres Auswahlkriterium: Im Frühling und Sommer sind leichte Snacks perfekt. Man hat Lust auf knackige Salate und frische Kräuter. Im Herbst und Winter dürfen die Häppchen ein wenig gehaltvoller ausfallen, und in Ihrem Fingerfood-Angebot sollte mindestens ein wärmendes Süsschen sein.



**Wer feiert mit?** Davon hängen zum Beispiel die Mengen ab, die Sie vorbereiten müssen. Kinder und ältere Leute essen im Allgemeinen weniger als junge Männer. Sind Vegetarier in der Runde? Dann sollten Sie das berücksichtigen. Oder gibt es Gäste mit

Allergien? Vermeiden Sie die entsprechenden Zutaten in möglichst vielen Snacks.

**Die richtigen Mengen** Für einen zweistündigen Umtrunk nach der Arbeit rechnen Sie 5 Häppchen pro Person. Findet die Einladung zur Mittags- oder Abendessenszeit statt, sollten es 7-8 sein. Bei einem abendfüllenden Fest schließlich bieten Sie 10-12 Snacks pro Person an (inklusive Minisalat oder Suppe im Glas und kleinen Desserts).

**Die Vorbereitungszeit** sollten Sie natürlich auch bedenken. Wenn Sie nach der Arbeit nach Hause hetzen und 2 Std. später die Gäste klingeln, müssen Sie anders planen, als wenn Sie für die Vorbereitung den ganzen Tag Zeit haben.