

3 Picknick-Rezepte - Schnell & einfach zum Mitnehmen



Wir packen Euren Picknick-Korb: Ob herzhaftes Fingerfoods, vegetarische Leckereien, gesunde Snacks oder schnelle Picknick-Ideen - da ist für jeden etwas dabei. Mit unseren Tipps zum Vorbereiten und Aufbewahren klappt es auch ohne Kühlbox. Also schnappt Euch eure Picknick-Decke und ab ins Grüne!

Fluffige Käsestangen

Käsestangen aus Blätterteig sind super einfach und schnell gemacht. Genau das Richtige, um die Stangen spontan als Snack für die nächste Party oder Picknick vorzubereiten.

Zutaten für etwa 10-12 Stangen:

100 g Schmand
1 Ei
1 Pck. Blätterteig (aus dem Kühlregal)
100 g Käse (gerieben; z.B. würziger Bergkäse, Emmentaler oder Guyère)
etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Schmand mit Ei verquirlen und mit Salz & Pfeffer nach Belieben würzen. Blätterteig auseinanderrollen. Creme-Masse auf beide Blätterteigplatten aufteilen und glattstreichen. Käse ebenfalls auf beide Blätterteigplatten verteilen. Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.
- Jeden Blätterteig über die kurze Seite übereinander klappen, damit der Teig nur noch halb so groß ist. Mit einem Pizzaschneider über die kurze Seite ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
- Blech mit Backpapier belegen. Jeden Streifen etwa 3-4 Mal eindrehen, dann auf das Blech legen. Käsestangen im vorgeheizten Ofen ca. 12-15 Min. goldbraun backen.

TIPP zur Lagerung von fertigen Käsestangen:

Am besten schmecken die Käsestangen frisch aus dem Ofen, sie lassen sich aber auch aufbewahren. Wichtig: Nicht luftdicht aufbewahren! Ebenso ist eine Aufbewahrung im Kühlschrank bis zum nächsten Tag möglich, jedoch nicht ideal.

Pfannkuchen-Röllchen mit Lachs

Diese Pfannkuchen-Röllchen mit Lachs sind immer ein willkommener Snack. Cremig gefüllt mit Frischkäse, Meerrettich und Rucola sind die Kräuterpfannkuchen schnell aufgerollt und erfrischend lecker.

Zutaten für 4 Personen:

Für die Pfannkuchen

4	Eier (Gr. M)
400 g	Weizenmehl (Type 405)
400 ml	Milch
200 ml	Mineralwasser
1½ TL	Salz
1 TL	Zucker
2 EL	Schnittlauchröllchen
Etwas Öl zum Ausbacken	

Für die Füllung

100 g	Rucola
300 g	Frischkäse
100 g	Schmand
1 TL	geriebener Meerrettich (aus dem Glas)
1½ TL	Salz
Etwas gemahlener Pfeffer	
300 g	geräucherter Lachs

Zubereitung

- Für die Pfannkuchen Eier in einer Schüssel aufschlagen. Mit etwa der Hälfte des Mehles die Eiermasse verrühren. Dann Milch, Mineralwasser und übriges Mehl zugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Mit Salz, Zucker und Schnittlauchröllchen würzen.
- Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Aus dem Teig 5-6 Pfannkuchen ausbacken. Dafür je eine Kelle Teig in die heiße Pfanne geben und die Pfanne schwenken, sodass sich der Teig gleichmäßig verteilt. Pfannkuchen von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten ausbacken und auf einem Teller abkühlen lassen.
- Rucola waschen und trockenschleudern. Frischkäse mit Schmand und Meerrettich glattrühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zum Aufrollen je einen abgekühlten Pfannkuchen mit ca. 2-3 EL Frischkäsecreme bestreichen und mit 1 Handvoll Rucola und 2-3 Scheiben Lachs belegen. Die Pfannkuchen eng aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.
- Kurz vor dem Servieren die Pfannkuchen-Rollen aus dem Kühlschrank nehmen. Jeden Pfannkuchen in 5-6 Röllchen schneiden.

TIPP: Diese Pfannkuchenröllchen mit Lachs lassen sich wunderbar vorbereiten. Die aufgerollten Pfannkuchen halten sich im Kühlschrank mindestens 2 Tage.

Saftige Zitronen-Muffins

Der Klassiker unter den Muffin-Rezepten! Diese Muffins sind super einfach und schnell gebacken und werden durch den Zitronensaft besonders saftig.

Zutaten für 4-6 Personen:

6 Muffinförmchen

Für die Muffins

75 g weiche Butter
60 g Zucker
½ Pck. Vanillezucker
1 Ei (Gr. M)
1 Zitrone
½ Prise Salz
125 g Weizenmehl (z.B. Type 405),
Alternativ: Dinkelmehl
1 TL Backpulver

Für den Guss

1½ EL Zitronensaft
50 g Puderzucker
etwas Zitronenabrieb zur Deko (optional)

Zubereitung

- Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
- Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Schale der Zitronen abreiben und den Saft auspressen. Beides zur Butter-Zuckermischung geben und verrühren.
- Salz mit Mehl und Backpulver mischen und zum Teig geben und unterrühren.
- Die Mulden eines Muffin-Blechs mit Muffinförmchen auslegen. Mit einem Eisportionierer oder zwei Teelöffeln den Teig auf die Muffinförmchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min. backen. Vollständig abkühlen lassen.
- **Für den Guss** Zitronensaft in eine Schüssel geben und Puderzucker hinzugeben. Gut verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Falls die Masse zu dick- oder zu dünnflüssig ist, einfach noch etwas mehr Zitronensaft oder Puderzucker hinzugeben. Guss mit einem Teelöffel auf den Muffins verteilen und fest werden lassen.

TIPP: Was kann man machen, wenn man keine Muffinförmchen hat?

Solange Ihr Backpapier zu Hause habt, besteht kein Grund, den Gedanken an frisch gebackene Muffins zu vergessen. Mit dem Backpapier könnt Ihr nämlich ganz einfach selbst wunderschöne und praktische Muffinformen basteln.