

Knusprig für die Runde

*Herzhafte Snacks und Fingerfood für
Heißluftfritteusen mit 10–12 Litern Gesamtvolumen –
mit Dips und Serviertipps*

Theresa Waldhagen

Hinweise zur Verwendung

Dieses Kochbuch enthält Rezepte für Snacks und Fingerfood mit Heißluftfritteusen von 10 bis 12 Litern Gesamtvolumen. Die jeweiligen Geräteangaben sind zu beachten. Gleiches Volumen bedeutet nicht gleiche nutzbare Fläche; nicht jedes Rezept lässt sich unverändert auf jedes Gerät übertragen.

Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Gerät, Beladung, Stückgröße und Ausgangstemperatur beeinflussen das Ergebnis. Zusätzliche Chargen verlängern die Zubereitungszeit. Beachten Sie die Bedienungsanleitung und verwenden Sie ausschließlich geeignetes Zubehör. Prüfen Sie den Garzustand vor dem Servieren; Bräunung allein belegt keine ausreichende Erhitzung.

Verarbeiten Sie rohe und verzehrfertige Lebensmittel getrennt. Garen Sie insbesondere Geflügel, Hackfleisch und Meeresfrüchte vollständig durch. Beachten Sie die Sicherheitshinweise der jeweiligen Rezepte sowie die Angaben auf Lebensmittelverpackungen.

Prüfen Sie Zutaten und Fertigprodukte auf Allergene und persönliche Unverträglichkeiten. Soweit Nährwerte angegeben sind, handelt es sich um Orientierungswerte, die je nach Produkt und verwendeter Menge abweichen können. Das Buch ersetzt keine individuelle medizinische oder ernährungsbezogene Beratung.

Dieses Buch ist eine unabhängige Veröffentlichung. Eine Zusammenarbeit mit oder Empfehlung durch Gerätehersteller wird nicht behauptet. Gesetzliche Rechte und zwingende Haftungs Vorschriften bleiben unberührt.

Urheberrecht

© 2026 Theresa Waldhagen. Alle Rechte vorbehalten.

Die urheberrechtlich geschützten Texte und die Gestaltung dieses Buches dürfen ohne vorherige schriftliche Zustimmung der Rechteinhaberin weder vervielfältigt noch verbreitet, übersetzt oder öffentlich zugänglich gemacht werden, soweit keine gesetzliche Erlaubnis besteht. Dies gilt auch für die Speicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Gesetzlich zulässige Nutzungen, insbesondere ordnungsgemäß gekennzeichnete Zitate, bleiben unberührt.

Inhaltsverzeichnis

Dieses Buch und sein Nutzen	1
Gerätekfokus und Kapazität	1
Zeit Temperatur und Garprobe	1
Nährwerte und Mengen	1
Kapitelübersicht	2
Sicherheit und Veröffentlichung	2
Gemüse zum Dippen	3
001 Halloumi-Stick mit Maisrippe und Pita-Ecke zum Dippen geröstet	3
002 Mozzarella-Bällchen mit Möhrenstick und Süßkartoffel-Pommes in Partychargen gebacken	4
003 Käse-Taschen mit Champignon und Reispapier in Partychargen gebacken	5
004 Hähnchen-Bite mit Paprikastick und Süßkartoffel-Pommes in Partychargen gebacken	6
005 Käse-Taschen mit Möhrenstick und Süßkartoffel-Pommes zum Teilen in getrennten Bereichen gegart	7
006 Käse-Taschen mit Brokkoli-Bite und Kartoffel-Wedge als Fingerfood knusprig gegart	8
007 Halloumi-Stick mit Brokkoli-Bite und Pita-Ecke zum Dippen geröstet	9
008 Hackspieß mit Möhrenstick und Baguette zum Teilen in getrennten Bereichen gegart	10
009 Hähnchen-Bite mit Champignon und Pita-Ecke als Fingerfood knusprig gegart	11
010 Falafel mit Auberginenchip und Polenta-Stick zum Dippen geröstet	12

011 Tofu-Bite mit Auberginenchip und Blätterteig zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	13
012 Hackspieß mit Blumenkohl-Bite und Baguette als Fingerfood knusprig gegart	14
013 Hähnchen-Bite mit Auberginenchip und Polenta-Stick in Partychargen gebacken	15
014 Falafel mit Blumenkohl-Bite und Polenta-Stick zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	16
015 Hähnchen-Bite mit Paprikastick und Polenta-Stick zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	17
016 Käse-Taschen mit Zucchini-chip und Tortilla-Chip knusprig geröstet	18
017 Hähnchen-Bite mit Champignon und Polenta-Stick zum Teilen in getrennten Bereichen gegart	19
018 Tofu-Bite mit Möhrenstick und Reispapier zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	20
019 Garnelenspieß mit Champignon und Reispapier zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	21
Snack-Kombinationen	22
020 Hähnchen-Bite mit Paprikastick und Baguette als Fingerfood knusprig gegart	22
021 Tofu-Bite mit Maisrippe und Blätterteig knusprig mit Öl geröstet	23
022 Hackspieß mit Paprikastick und Tortilla-Chip als Fingerfood knusprig gegart	24
023 Hackspieß mit Blumenkohl-Bite und Polenta-Stick zum Dippen geröstet	25
024 Falafel mit Paprikastick und Kartoffel-Wedge in Partychargen gebacken	26

025 Käse-Taschen mit Möhrenstick und Polenta-Stick als Fingerfood knusprig gegart	27
026 Tofu-Bite mit Champignon und Tortilla-Chip zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	28
027 Käse-Taschen mit Möhrenstick und Tortilla-Chip in Partychargen gebacken	29
028 Panierte Tofu-Nuggets mit Cornflakes-Kruste und Joghurt-Dip zum Teilen	30
029 Hackspieß mit Champignon und Baguette zum Dippen geröstet	31
030 Käse-Taschen mit Zucchini-chip und Pita-Ecke als Fingerfood knusprig gegart	32
031 Käse-Taschen mit Möhrenstick und Pita-Ecke zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	33
032 Käse-Taschen mit Paprikastick und Süßkartoffel-Pommes als Fingerfood knusprig gegart	34
033 Käse-Taschen mit Zucchini-chip und Reispapier zum Dippen geröstet	35
034 Falafel mit Blumenkohl-Bite und Süßkartoffel-Pommes als Fingerfood knusprig gegart	36
035 Hähnchen-Bite mit Blumenkohl-Bite und Blätterteig in Partychargen gebacken	37
036 Tofu-Bite mit Champignon und Süßkartoffel-Pommes zum Dippen geröstet	38
037 Hähnchen-Bite mit Champignon und Süßkartoffel-Pommes zum Teilen in getrennten Bereichen gegart	39
038 Hackspieß mit Paprikastick und Blätterteig in Partychargen gebacken	40
Herzhafte Häppchen	41
039 Garnelenspieß mit Auberginenchip und Blätterteig zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	41

040 Halloumi-Stick mit Paprikastick und Blätterteig zum Teilen in getrennten Bereichen gegart	42
041 Hähnchen-Bite mit Zucchini-chip und Polenta-Stick zum Teilen in getrennten Bereichen gegart	43
042 Tofu-Bite mit Champignon und Polenta-Stick zum Dippen geröstet	44
043 Garnelenspieß mit Auberginenchip und Tortilla-Chip in Partychargen gebacken	45
044 Falafel mit Paprikastick und Blätterteig knusprig geröstet	46
045 Garnelenspieß mit Möhrenstick und Reispapier als Fingerfood knusprig gegart	47
046 Tofu-Bite mit Paprikastick und Polenta-Stick in Partychargen gebacken	48
047 Mozzarella-Bällchen mit Auberginenchip und Pita-Ecke als Fingerfood knusprig gegart	49
048 Garnelenspieß mit Möhrenstick und Kartoffel-Wedge als Fingerfood knusprig gegart	50
049 Hähnchen-Bite mit Blumenkohl-Bite und Polenta-Stick als Fingerfood knusprig gegart	51
050 Halloumi-Stick mit Zucchini-chip und Kartoffel-Wedge zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	52
051 Halloumi-Stick mit Champignon und Blätterteig zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	53
052 Falafel mit Champignon und Blätterteig in Partychargen gebacken	54
053 Falafel mit Paprikastick und Süßkartoffel-Pommes als Fingerfood knusprig gegart	55
054 Gefüllte Champignons mit Frischkäse, Walnüssen und Cheddar zum Teilen	56

055 Halloumi-Stick mit Zucchini­chip und Reispapier in Partychargen gebacken	57
056 Hackspieß mit Auberginen­chip und Süßkartoffel-Pommes zum Teilen in getrennten Bereichen gegart	58
057 Garnelenspieß mit Maisrippe und Süßkartoffel-Pommes in Partychargen gebacken	59
Käse und Teig	60
058 Käse-Taschen mit Champignon und Süßkartoffel-Pommes zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	60
059 Hähnchen-Bite mit Champignon und Baguette zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	61
060 Garnelenspieß mit Paprikastick und Baguette zum Dippen geröstet	62
061 Käse-Taschen mit Brokkoli-Bite und Süßkartoffel-Pommes in Partychargen gebacken	63
062 Mozzarella-Bällchen mit Zucchini­chip und Polenta-Stick als Fingerfood knusprig gegart	64
063 Käse-Taschen mit Blumenkohl-Bite und Reispapier zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	65
064 Halloumi-Stick mit Paprikastick und Kartoffel-Wedge zum Dippen geröstet	66
065 Tofu-Bite mit Brokkoli-Bite und Blätterteig zum Dippen geröstet	67
066 Mozzarella-Bällchen mit Auberginen­chip und Polenta-Stick in Partychargen gebacken	68
067 Hackspieß mit Maisrippe und Süßkartoffel-Pommes zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	69
068 Tofu-Bite mit Maisrippe und Süßkartoffel-Pommes als Fingerfood knusprig gegart	70

069 Pesto-Blätterteigschnecken mit Parmesan und Tomaten-Dip zum Teilen	71
070 Tofu-Bite mit Maisrippe und Tortilla-Chip in Partychargen gebacken	72
071 Mozzarella-Bällchen mit Blumenkohl-Bite und Baguette zum Dippen geröstet	73
072 Mozzarella-Bällchen mit Maisrippe und Polenta-Stick zum Dippen geröstet	74
073 Mozzarella-Bällchen mit Möhrenstick und Pita-Ecke als Fingerfood knusprig gegart	75
074 Mozzarella-Bällchen mit Paprikastick und Baguette zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	76
075 Mozzarella-Bällchen mit Maisrippe und Blätterteig zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	77
076 Garnelenspieß mit Maisrippe und Baguette zum Teilen in getrennten Bereichen gegart	78
Internationale Fingerfoods	79
077 Garnelenspieß mit Zucchini-chip und Pita-Ecke in Partychargen gebacken	79
078 Knusprige Hähnchenflügel mit Paprikawürze und Kräuterjoghurt zum Teilen	80
079 Mozzarella-Bällchen mit Champignon und Reispapier zum Dippen geröstet	81
080 Geröstete Kichererbsen mit Paprika und Kreuzkümmel als knuspriger Snack	82
081 Mozzarella-Bällchen mit Auberginenchip und Süßkartoffel-Pommes als Fingerfood knusprig gegart	83
082 Käse-Taschen mit Blumenkohl-Bite und Polenta-Stick zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	84

083 Mozzarella-Bällchen mit Champignon und Tortilla-Chip zum Dippen geröstet	85
084 Garnelenspieß mit Champignon und Kartoffel-Wedge in Partychargen gebacken	86
085 Falafel mit Möhrenstick und Blätterteig als Fingerfood knusprig gegart	87
086 Hähnchen-Bite mit Möhrenstick und Pita-Ecke zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	88
087 Tofu-Bite mit Maisrippe und Baguette zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	89
088 Mozzarella-Bällchen mit Möhrenstick und Polenta-Stick in Partychargen gebacken	90
089 Garnelenspieß mit Paprikastick und Reispapier als Fingerfood knusprig gegart	91
090 Datteln im Speckmantel mit Brie und Walnussfüllung als Partyhäppchen	92
091 Falafel mit Maisrippe und Reispapier zum Dippen geröstet	93
092 Halloumi-Stick mit Auberginenchip und Süßkartoffel-Pommes als Fingerfood knusprig gegart	94
093 Halloumi-Stick mit Maisrippe und Kartoffel-Wedge zum Teilen in Teilbereichen gegart	95
094 Halloumi-Stick mit Blumenkohl-Bite und Blätterteig zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	96
Party-Snacks	97
095 Garnelenspieß mit Auberginenchip und Polenta-Stick in Partychargen gebacken	97
096 Falafel mit Möhrenstick und Polenta-Stick zum Teilen in getrennten Bereichen gegart	98

097 Käse-Taschen mit Champignon und Tortilla-Chip zum Dippen geröstet	99
098 Tofu-Bite mit Auberginenchip und Süßkartoffel-Pommes als Fingerfood knusprig gegart	100
099 Hackspieß mit Möhrenstick und Süßkartoffel-Pommes als Fingerfood knusprig gegart	101
100 Tofu-Bite mit Champignon und Blätterteig in Partychargen gebacken	102
101 Tofu-Bite mit Maisrippe und Pita-Ecke in Partychargen gebacken	103
102 Hackspieß mit Champignon und Blätterteig in Partychargen gebacken	104
103 Garnelenspieß mit Blumenkohl-Bite und Tortilla-Chip als Fingerfood knusprig gegart	105
104 Falafel mit Zucchinichip und Reispapier zum Dippen geröstet	106
105 Falafel mit Champignon und Süßkartoffel-Pommes in Partychargen gebacken	107
106 Tofu-Bite mit Blumenkohl-Bite und Baguette zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	108
107 Hackspieß mit Maisrippe und Baguette zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	109
108 Garnelenspieß mit Brokkoli-Bite und Reispapier in Partychargen gebacken	110
109 Mozzarella-Bällchen mit Zucchinichip und Kartoffel-Wedge als Fingerfood knusprig gegart	111
110 Käse-Taschen mit Maisrippe und Süßkartoffel-Pommes als Fingerfood knusprig gegart	112
111 Hackspieß mit Zucchinichip und Tortilla-Chip zum Dippen geröstet	113
112 Käse-Taschen mit Auberginenchip und Baguette in Partychargen gebacken	114

Herzhafte Bissen	115
113 Parmesan-Rosenkohl mit Balsamico und Knoblauch als herzhafte Bissen	115
114 Falafel mit Blumenkohl-Bite und Pita-Ecke in Partychargen gebacken	116
115 Tofu-Bite mit Möhrenstick und Blätterteig zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	117
116 Falafel mit Zucchini-Chip und Kartoffel-Wedge als Fingerfood knusprig gegart	118
117 Tofu-Bite mit Paprikastick und Tortilla-Chip zum Teilen in getrennten Bereichen gegart	119
118 Käse-Taschen mit Auberginenchip und Polenta-Stick zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	120
119 Hackspieß mit Auberginenchip und Tortilla-Chip in Partychargen gebacken	121
120 Käse-Quesadillas mit Frühlingszwiebeln und Oliven zum Dippen und Teilen	122
121 Hackspieß mit Möhrenstick und Polenta-Stick in Partychargen gebacken	123
122 Tofu-Bite mit Blumenkohl-Bite und Pita-Ecke zum Dippen geröstet	124
123 Hackspieß mit Champignon und Polenta-Stick als Fingerfood knusprig gegart	125
124 Gebackener Camembert mit geröstetem Baguette und Granatapfel zum Dippen	126
125 Mozzarella-Bällchen mit Champignon und Pita-Ecke als Fingerfood knusprig gegart	127
126 Feta-Blätterteigröllchen mit Sesam und Honig als herzhafte Partybissen	128
127 Falafel mit Champignon und Reispapier in Partychargen gebacken	129

128 Falafel mit Blumenkohl-Bite und Reispapier zum Teilen in getrennten Bereichen gegart	130
129 Halloumi-Stick mit Blumenkohl-Bite und Tortilla-Chip als Fingerfood knusprig gegart	131
130 Käse-Taschen mit Maisrippe und Polenta-Stick zum Teilen auf mehreren Ebenen gegart	132
Anpassen an das eigene Gerät	133
Austauschlogik	133
Allergene und Lagerung	133
Redaktionelle Schlussprüfung	133
Eigene Testnotizen	133

Dieses Buch und sein Nutzen

Dieses Buch richtet sich an Familien, Gastgeber, Sportfans und Partyrunden, die mehrere kleine Speisen teilen. Der Schwerpunkt liegt auf Snacks und Fingerfood mit unterschiedlichen Texturen, Formen und Serviersituationen. Die Rezepte sind für Geräte mit 10 bis 12 Litern Gesamtvolumen entwickelt und zeigen die jeweils benötigte Korbfläche, Form oder Zonenverteilung.

Die wichtigste Abgrenzung dieses Bandes lautet: Handliches Essen, Dips und Servierlogik stehen im Mittelpunkt; vollständige Hauptgerichte sind ausgeschlossen.

Gerätekfokus und Kapazität

Dual Zone, Tower und Oven-Style für mehrere Snackchargen; Einzelkammer mit Warmhaltestrategie.

Zehn bis zwölf Liter sind keine Garantie für identische Nutzfläche. Eine breite Einzelkammer, zwei getrennte Körbe, ein Tower und ein Oven Style Gerät benötigen unterschiedliche Verteilung. Zutaten müssen locker liegen; die Form darf Luftwege und Heizelemente nicht blockieren.

Zeit Temperatur und Garprobe

Die Zeiten gelten je Charge inklusive Vorbereitung, Vorheizen und Ruhezeit; weitere Chargen dauern länger. Beim ersten Durchlauf zwei bis vier Minuten vor Ende prüfen. Geflügel, Hackfleisch, Fisch und aufgewärmte Reste werden zusätzlich über Kerntemperatur oder sichere Garmerkmale kontrolliert.

Nährwerte und Mengen

Nährwerte werden aus den tatsächlich aufgeführten Zutatenmengen und standardisierten Referenzwerten berechnet. Marken, Abtropfgewicht, Reifegrad und Restmengen können die Werte verändern. Für medizinische Zwecke ist eine Prüfung mit den konkret verwendeten Produkten erforderlich.