

Die Top 15 holländischen Snacks, die Touristen aus NRW lieben!

Entdecken Sie die besten niederländischen Snacks, von Bitterballen bis Poffertjes, die Touristen aus NRW probieren sollten.



Niederlande - Ein Besuch in den Niederlanden ist für viele Touristen nicht nur eine Reise zu malerischen Landschaften, sondern auch ein festes kulinarisches Erlebnis. Besonders Besucher aus Nordrhein-Westfalen können sich auf eine schmackhafte Entdeckungstour durch die niederländische Snackkultur freuen. Laut **Ruhr24** sollten sie mindestens 15 spezielle Holland-Snacks probieren.

Die niederländische Küche lässt sich dabei in herzhafte und süße Speisen unterteilen. Ein typisches Frühstück besteht oft aus Weißbrot, das mit Hagelslag – Schoko- oder Zuckerstreuseln – belegt wird. Dazu wird Vla, ein beliebter Pudding, serviert, der in den Varianten Schokolade oder Vanille angeboten wird. Mittags

erfreuen sich die Niederländer an knusprigen Pommes, Frikandel oder dem traditionsreichen Snack Bitterballen, kleinen Fleischkroketten, die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt sind.

Die Vielfalt der Snacks

Unter den niederländischen Leckereien sticht Bitterballen als einer der Nationalsnacks hervor. Diese frittierte Delikatesse besteht aus geschmortem Rindfleisch, das mit einer Mischung aus Gewürzen verfeinert wird. Die Zubereitung beinhaltet eine langsame Schmorzeit von mindestens vier Stunden, gefolgt von einer dreistufigen Panierung und dem Frittieren. Sie werden traditionell mit Senf serviert und sind ein fester Bestandteil der niederländischen Gastronomie, wie **niederlandenet** betont.

Neben Bitterballen lohnt sich auch der Genuss von Kibbeling, frittierten Fischstücken, die meist aus Kabeljau oder Seelachs zubereitet werden. Vegetarische Optionen bieten Kaassoufflé, ein gefüllter Käseimbiss, und Bamischijven, Baminudeln in Panade, die ebenfalls sehr beliebt sind. Poffertjes, kleine, fluffige Teigtaler, die häufig mit Puderzucker oder süßen Saucen serviert werden, stellen eine verlockende süße Versuchung dar.

Tradition trifft Kreativität

Die niederländische Küche wird durch ihre Traditionen und Einflüsse aus der Neuen Welt geprägt. Dies zeigt sich in einem teilweise rustikalen, aber stets schmackhaften Menü, das durch eine Vielzahl von Snacks bereichert wird. Zu den weiteren beliebten Snacks zählen Stroopwafels, frisch gebackene Honigwaffeln, die warm serviert werden, und Appelflappen, köstliche Apfeltaschen aus Blätterteig mit Zimtfüllung. Gevulde Koeken, Teigtaler mit einer Marzipanfüllung, krönen das süße Angebot der Niederländer und zeigen die Liebe zur Backkunst, wie es **mystischereisen** verdeutlicht.

Insgesamt lädt die reichhaltige Auswahl an holländischen Snacks

dazu ein, die kulinarischen Traditionen des Landes kennenzulernen – ideal für jeden Feinschmecker. Wer die Möglichkeit hat, diese Köstlichkeiten vor Ort zu genießen, sollte sich auf eine geschmackliche Reise freuen, die keine Wünsche offen lässt.

Details	
Ort	Niederlande
Quellen	• www.ruhr24.de • www.niederlanden.net • mystischereisen.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de