

Vegane Snacks zu Ostern | Snack Board

Zutaten

Anmerkungen: Die Menge der einzelnen Zutaten kannst du selbst bestimmen. Dabei kommt es darauf an, für wie viele Personen du dein Snack Board servieren möchtest. Die Zutatenmengen für einzelne Rezepte wie z.B. für das Baguette oder den Frühlingsquark erfährst du, wenn du einfach auf das jeweilige Wort/ Rezept klickst. Du wirst dann direkt in einem neuen Tab zu dem jeweiligen kostenlosen Rezept innerhalb unserer Webseite weitergeleitet.

Gemüse- und Obst:

- Kresse
- Salatgurke
- Datteltomaten oder Cherrytomaten
- Radieschen
- Karotten
- Erdbeeren

Brot, Baguette & Gebäck

- [Kurkuma Baguette](#)
- [Roggen Karotten Brot](#)
- [Mini Rübli Muffins](#)

Aufstriche & Dips:

- [Veganer Eiersalat](#)
- [Veganer Frühlingsquark](#)

Zubereitung

1. Die Rübli-Muffins, das Roggen Karotten Brot sowie das Kurkuma Baguette nach Anweisung zubereiten. Das Roggen Karotten Brot kannst du z.B. in Stifte bzw. Sticks schneiden. Das Baguette empfiehlt sich in etwas dickere Scheiben zu schneiden.

2. Den veganen Eiersalat sowie den veganen Frühlingsquark ebenfalls nach Anweisung zubereiten und zunächst im Kühlschrank kalt stellen.

3. Obst und Gemüse säubern. Jeweils nach Wunsch in Scheiben, Würfel oder Stifte schneiden.

4. Snack Board anrichten: Wir empfehlen dir, die Aufstriche und Dips in kleinere Schälchen mit Löffel zu füllen und zuerst auf der Platte zu verteilen. Danach die Kresse hinzufügen. Wer möchte, legt zur Dekoration etwas Ostergras aus Papier auf die Servierplatte und richtet die Mini-Rübli-Muffins darauf an. Die restlichen Zutaten ringsherum anrichten.



Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram
mit [@kapaforever](#) [#waffood](#) [#wafvegan](#)
[#wafveggie](#) [#wafkochen](#) [#wafbacken](#)