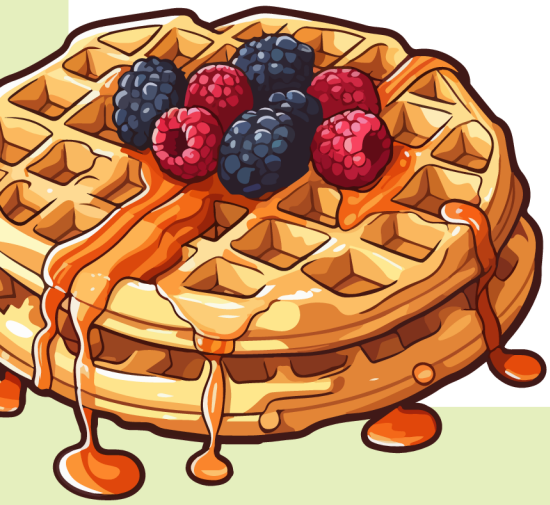
Süße Waffel-Snackplatte

ZUTATEN FÜR 1 PLATTE

- **Schokowaffeln | hier findest du das Rezept**
- **Vanillewaffeln | hier entlang zum Rezept**
- **(vegane) Vanillesoße | hier ist das Rezept**
- **Kirschkompott | Rezept**
- **frische Johannisbeeren**



ZUBEREITUNG

1. Vanillsoße zubereiten: Die Vanillesoße nach Rezept zubereiten. Alternativ kannst du auch fertige (vegane) Vanillesoße verwenden. Die Vanillesoße kannst du z.B. in ein Milchkännchen oder in eine kleine Schale füllen. Hier geht es zu unserem Rezept für vegane Vanillesoße.

2. Kirschkompott zubereiten: Das Kirschkompott ebenfalls nach Rezept herstellen und in eine größere Schale füllen. Das Kirschkompott ist warm und kalt genießbar. Hier findest du das Rezept für das Kirschkompott.

3. Waffeln backen: Vanillewaffeln und Schokowaffeln nach Rezept, am besten mit einem Waffeleisen, backen. Hier findest du das Rezept für vegane Schokowaffeln und dort für vegane Vanillewaffeln.

4. Johannisbeeren vorbereiten: Die Johannisbeeren säubern und ebenfalls nach Wunsch in ein Schälchen geben. Alternativ kannst du die Johannisbeeren weglassen, mit deinen Lieblingsfrüchten oder Trockenobst ersetzen

5. Snack Board anrichten: Alle Köstlichkeiten auf einem Tablett oder großem Teller anrichten. Dafür beginnst du am besten mit den Schälchen, in dem die Vanillesoße und das Kirschkompott sind sowie die Johannisbeeren. Im Anschluss kannst du die Waffeln drumherum legen. Das süße Fingerfood sollte sofort serviert werden.