

Veganes Fingerfood | süß und salzig

Zutaten für ein Snack Board mit Fingerfood

- frische Erdbeeren
- Datteln, getrocknet und entsteint
- frische Weintrauben, hell oder dunkel
- vegane Schokocreme | [hier ist unser Rezept](#) für die Schokocreme
- Brezeln
- Trail-Mix | alternativ: Studentenfutter, getrocknete Bananen oder ähnliches

Hilfsmittel:

- für die Schokocreme: Pürierstab bzw. Stabmixer
- Tablett, Servierplatte, rundes Holzbrett oder großer Teller
- Küchenmesser
- Schälchen für die Schokocreme

1. Frisches Obst vorbereiten: Die Erdbeeren und die Weintrauben säubern und verlesen.

2. Schokocreme zubereiten: Dafür entweder einfach [nach unserem Rezept](#) vorgehen oder fertigen veganen oder vegetarischen Schokoaufstrich bzw. Schokocreme kaufen. Alternativ kannst du auch vegane oder vegetarische Marmelade, Nussmus oder ähnliches verwenden.

3. Fingerfood anrichten: Zunächst die vegane Schokocreme in eine Schälchen füllen und auf dem Snack Board anrichten. Danach das frische Obst sowie die Datteln hinzufügen. Abschließend die Brezeln und den Trail-Mix auf dem Servierbrett verteilen. Sofort servieren.

Veganes Fingerfood

süßes Snack Board



WWW.WE-ARE-FOREVER.COM

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan

#wafveggie #wafkochen #wafbacken