



# Süße Weihnachts-Snackplatte

## ZUTATEN FÜR 1 PLATTE

- 1 größere Staude Weintrauben
- 1 bis 2 rote Äpfel
- etwa 600 g Schokomousse
- etwa 6 Hafer Cookies
- etwa 6 bis 8 vegane Spekulatius-Kekse
- etwa 10 Lebkuchenkekse
- etwa 8 bis 10 Schoko Crossies
- etwa 4 bis 6 Zimtschnecken

## ZUBEREITUNG

**1. Obst vorbereiten:** Äpfel und Trauben gründlich säubern und mit einem Tuch vorsichtig trocknen. Die Äpfel jeweils halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden.

**2. Servierbrett vorbereiten:** Dafür das Holzbrett oder Tablett nach Wunsch mit Backpapier auslegen. Gerade bei feuchten und fettigen Speisen hilft das Papier dabei, dass die Lebensmittel nicht auf das Servierbrett abfärben und/ oder unschöne (Fett)Flecke entstehen. Optional kann dieser Schritt übersprungen werden, wenn du z.B. einen großen Teller bzw. Tablett aus Keramik, Porzellan, Melamin oder Kunststoff verwendest.

**3. Kekse und Gebäck zubereiten:** Es spricht natürlich nichts dagegen Plätzchen, Zimtschnecken und Co. fertig zu kaufen. Das hat vor allen Dingen den Vorteil, wenn es mal schnell gehen muss. Bis auf den Spekulatius haben wir für unser Weihnachts-Snack Board alles selbst gebacken.

**4. Schokomousse zubereiten:** Anstelle einer selbstgemachten veganen Schokomousse kannst du auch fertigen veganen Schoko- oder Vanillepudding auf z.B. Sojabasis verwenden. Besonders schön sieht die Mousse aus, wenn du sie in kleinen Schälchen mit Löffel anrichtest.

**5. Weihnachts-Snack Board anrichten:** Zuerst empfiehlt es sich die Schälchen mit der Mousse sowie die Trauben und die Äpfel anzurichten. Drum herum folgen Kekse und Gebäck wie Zimtschnecken, Spekulatius, Hafer Cookies und Lebkuchenkekse. Abschließend offenen Stellen mit Schoko Crossies auffüllen.

