

Süßes Fingerfood zu Weihnachten

Zutaten

- 1 größere Staupe Weintrauben
- 1 bis 2 rote Äpfel
- Schokomousse | [hier geht es zu unserem Rezept](#)
- Hafer Cookies | [unser veganes Rezept dafür](#)
- vegane Spekulatius-Kekse
- Lebkuchenkekse | [hier geht's zum veganen Rezept](#)
- Schoko Crossies | [unser veganes Rezept aus nur 2 Zutaten](#)
- Zimtschnecken | [unser veganes Rezept](#)

Hilfsmittel:

- großes Tablett oder Holzbrett
- nach Bedarf: Backpapier, um das Tablett oder Brett damit auszulegen
- Messer
- kleine Schälchen
- nach Wunsch etwas Weihnachtsdeko wie z.B. Tannenzapfen, Tannenzweige, Christbaumkugeln oder ähnliches



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.