



Veganes Teegebäck

ZUTATEN

- **Mini-Zimtschnecken | unser veganes Rezept**
- **Datteln, getrocknet und entsteint**
- **1 größere Staude Weintrauben**
- **Hafer Cookies | hier gehts zum veganen Rezept**
- **Energiebällchen | veganes Rezept**
- **Sesamcracker**



ZUBEREITUNG

- 1. Obst vorbereiten:** Die Trauben mit Wasser reinigen und mit einem Tuch trocknen.
- 2. Gebäck und Kekse zubereiten:** Entweder du kaufst Energiekugeln, Zimtschnecken, Hafer Cookies und Sesam Cracker schon fertig in einem Geschäft deiner Wahl oder du backst alles selbst. Du findest dafür nahezu alle Rezepte hier auf unserem Blog. Wir haben dir die einzelnen Rezepte oben in der Zutatenliste verlinkt.
- 3. Teegebäck anrichten:**
 - Solltest du einen Teller oder Tablett aus Holz verwenden, empfiehlt es sich diese mit einem Stück Backpapier auszulegen. Dadurch verhinderst du, dass fettige und feuchte Lebensmittel darauf abfärben und unschöne Flecke hinterlassen.
 - Beginne zunächst mit den Trauben und den Hafer Cookies.
 - Danach die Energiekugeln und die Mini-Zimtschnecken anrichten.
 - Abschließend die Lücken mit Datteln und Sesam Cracker füllen.