



## Obstsalat mit Spekulatius-Crunch

### Zutaten

- 1 Stück(e) Birne
- 2 Stück(e) Kaki
- 2 Stück(e) Pflaumen
- 2 Stück(e) Mandarinen
- 1 Stück(e) Apfel, rot
- 30 g Erdmandeln gemahlen
- 40 g Erdmandelcreme
- 40 ml Pflanzendrink
- 1 Stück(e) Bourbon Vanilleschote
- 90 ml Cranberrysaft
- 80 g veganer Spekulatius
- 4 Prise(n) Nelke gemahlen
- 4 Prise(n) Muskatnuss
- 40 g Dinkelmehl
- 40 g Pflanzenmargarine

---

**Kochzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min

**Portionen:** 4

5 Teelöffel Zimt

2 Teelöffel Dattelsirup

20 g Kokosblütenzucker

---

## Zubereitung

1.

Zerbrösle den veganen Spekulatius mit den Händen.

2.

Gib das Dinkelmehl, die gemahlenen Erdmandeln,  
Kokosblütenzucker und Zimt dazu und vermische alles gut.

3.

Erhitze eine Pfanne und röste die Spekulatius-Mischung für etwa 2  
Minuten ohne Öl an.

4.

Gib die Pflanzenmargarine dazu und brate alles für etwa 3  
Minuten, bis die Pflanzenmargarine geschmolzen ist. Rühre dabei  
gelegentlich um.

5.

Nimm den Spekulatius-Crunch aus der Pfanne und lasse ihn  
auskühlen.

6.

Schneide währenddessen die Vanilleschote der Länge nach auf und kratze das Mark heraus.

7.

Gib die Erdmandelcreme, Pflanzendrink, Dattelsirup und Vanillemark in eine kleine Schüssel und verrühre alles gut.

8.

Wasche und entkerne Apfel und Birne und schneide sie in kleine Stücke.

9.

Wasche die Kakis und schneide sie in Stücke.

10.

Wasche die Pflaume, halbiere und entkerne sie und schneide sie in Stücke.

11.

Schäle die Mandarine und schneide sie in Stücke.

12.

Gib das Obst in eine Schüssel und gib den Cranberrysaft hinzu.

Würze den Obstsalat mit Zimt, Nelke und Muskat und mische alles gut durch.

13.

Verteile den Obstsalat auf 4 Schalen, verteile den Spekulatius-Crunch darauf und garniere dein weihnachtliches Dessert mit der Erdmandelcreme-Mischung.