

Veganer Christmas Crunch

Diesen veganen Christmas Crunch habe ich mir leider nicht selbst einfallen lassen: [Marry Kotter](#) hat die weihnachtliche Süßigkeit vor Jahren in Deutschland publik gemacht! Die ersten Jahre konnte ich sogar

noch widerstehen: aber nachdem mir die Timeline dann immer wieder Bilder diverser Christmas Crunches gezeigt hatte, bin ich letztes Jahr dann doch schwach geworden und habe es getan! Zwei verschiedene Christmas Crunch-Sorten sind entstanden und Familie und Freunde waren begeistert.



Und da Christmas Crunch super schnell gemacht ist, wird es ihn dieses Jahr ganz sicher wieder geben. Wie gesund oder ungesund Euer Christmas Crunch dann letztendlich wird, hängt ganz von Euren Zutaten ab: da sind der Phantasie nämlich keine Grenzen gesetzt und deshalb bräuchte es auch eigentlich gar kein Rezept. Ich habe Euch die Rezepte für unsere beiden Sorten vom letzten Jahr trotzdem mal aufgeschrieben! Wir mögen am liebsten sehr dunkle Schokolade - wenn das nicht Eurem Geschmack entspricht, nehmt Ihr einfach eine hellere Sorte. Überhaupt, ist bei diesem Rezept vieles austauschbar: probiert einfach ein wenig herum und Ihr werdet herausfinden, was in EUREN Christmas Crunch unbedingt gehört!

Zum Testen könnt Ihr natürlich auch erst eine kleine Menge machen, aber keine Angst: vom Christmas Crunch bleibt sicher nichts übrig!

Dunkler Christmas Crunch

Zutaten

- 480 g vegane Bitterschokolade (wir nehmen die mit 85% Kakaoanteil!)
- 250 g Vollkorn-Minibrezeln
- 250 g Zimtkissen
- 120 g Popcorn (wir lieben das süß-salzige von Heimatgut)
- 200 g Multikorn Fleks
- 250 g gesalzene Erdnüsse
- vegane Streusel nach Geschmack

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Die Schokolade wird langsam im Wasserbad geschmolzen: es darf auf keinen Fall Wasser(dampf) in die Schokoladenmasse kommen!

Währenddessen werden alle übrigen Zutaten bis auf die Streusel in einer großen Schüssel gut vermischt.

Die geschmolzene Schokolade sorgfältig unterrühren, sodaß alle Zutaten gut mit Schokolade ummantelt sind.

Dann alles auf einem mit einem Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit den Streuseln großzügig bestreuen und auf dem Backblech fest werden lassen.

Wenn die Schokolade wieder fest geworden ist, kann der vegane Christmas Crunch mit sauberen Händen in mundgerechte Stücke zerbrochen werden. Aufbewahrt wird er unbedingt in einer luftdichten Dose, damit er knackig bleibt.

Bei dieser Menge könnt Ihr aber auch gleich einige Gläser zum Verschenken an liebe Menschen abfüllen!

Heller Christmas Crunch

Zutaten

- 480 g vegane weiße Schokolade oder Kuvertüre
- 125 g Vollkorn-Minibrezeln
- 185 g Zimtkissen
- 120 g Popcorn (wir lieben das süß-salzige von Heimatgut)
- 100 g Multikorn Fleks
- 175 g gemischte Nüsse (gesalzene Erdnüsse, gesalzene Macadamianüsse)
- vegane Schokolinsen
- vegane Streusel nach Geschmack

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Die Schokolade wird langsam im Wasserbad geschmolzen: es darf auf keinen Fall Wasser(dampf) in die Schokoladenmasse kommen!

Währenddessen werden alle übrigen Zutaten bis auf die Schokolinsen und die Streusel in einer großen Schüssel gut vermischt.

Die geschmolzene Schokolade sorgfältig unterrühren, sodaß alle Zutaten gut mit Schokolade ummantelt sind. Dann alles auf einem mit einem Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit den Schokolinsen und den Streuseln großzügig bestreuen und auf dem Backblech fest werden lassen.

Wenn die Schokolade wieder fest geworden ist, kann der vegane Christmas Crunch mit sauberen Händen in mundgerechte Stücke zerbrochen werden. Aufbewahrt wird er unbedingt in einer luftdichten Dose, damit er knackig bleibt.

Bei dieser Menge könnt Ihr aber auch gleich einige Gläser zum Verschenken an liebe Menschen abfüllen!

Veganer Christmas Crunch ist nämlich immer ein beliebtes Mitbringsel zur Weihnachtszeit!