



**Sweet
Revolution**

**12 faire &
winterliche
Rezepte**



**FAIRTRADE
DEUTSCHLAND**



Willkommen

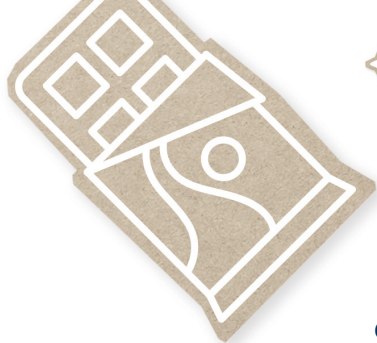
Im Winter wird dekoriert, gebacken und genascht – die perfekte Zeit, um die bundesweite Fairtrade-Kampagne **Sweet Revolution** rund um faire Schokolade zu unterstützen. Setze dich gemeinsam mit uns für faire Einkommen, gerechte Arbeits- und Lebensbedingungen für Kakaobäuerinnen und -bauern ein. Für einen fairen Genuss haben wir dir leckere Rezeptideen für gemütliche Wintertage zusammengestellt – natürlich mit Fairtrade-Produkten und -Zutaten.

Viel Spaß beim Nachkochen, Nachbacken und Genießen!





Rezepte



Winterzauber Energy Balls	04 – 05
Karamel Sutra mit Amarettini & Meringue	06 – 07
Bananen-Spekulatius-Shake mit Tonkabohnenschaum	08 – 09
Cheesecake mit Mohn & Mandarine	12 – 13
Kalter Hund mit weißer Schokolade & Cranberry	14 – 15
Kirsch-Clafouti mit Frischkäse-Frosting & Schokolade	18 – 19
Birnen-Zimt-Nicecream	20 – 21
Kirsch-Tiramisu	22 – 23
Veganes Nougat-Lavendel-Parfait	24 – 25
Milch-Haselnuss-Marshmallow-Sandwich mit Orange	26 – 27
Pflaumenknödel mit Haselnuss & Schokolade	28 – 29
Knusprige Apfel-Mandel-Röllchen	30 – 31



Winterzauber Energy Balls



Zubereitung

Zutaten (für 4 Personen)

200 g Datteln

100 g Haselnüsse

2 EL Koawach-Kakaopulver

0,5 TL Kardamom

0,5 TL Zimt

1 Prise Meersalz

- Die Haselnüsse in einer Pfanne oder im Backofen anrösten. In ein Küchentuch geben und darin die Schale abreiben.
- Die Datteln entsteinen und zusammen mit den Haselnüssen, Kardamom, Zimt und dem Meersalz in einen Mixer oder einen Food Processor geben.
- Alles zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten und diesen anschließend zu ca. 3 cm großen Kugeln formen.
- Die Kugeln nun in Koawach wälzen — und fertig! Leckere Power für kalte Wintertage.

Karamel Sutra mit Amarettini & Meringue

6



Zubereitung

- Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern.
- Nun mit einem Eisportionierer große Eiskugeln aus dem Karamel Sutra formen und sie in den Amarettini Brösel wälzen. Danach direkt für ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank geben.
- Für die Meringue über einem Wasserbad Eiweiß, Zucker und Vanilleextrakt verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Masse in einer Küchenmaschine weiterschlagen, bis sie auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
- Die Eiskugeln aus dem Gefrierschrank holen und mit der Meringue bestreichen und flambieren. Ohne Flambierbrenner funktioniert es auch im Ofen — einfach mit der Grillfunktion 2 min backen. Hierfür muss die Eiskugel richtig gefroren sein. Jetzt nur noch servieren und genießen!



Zutaten (für 6 Portionen)

- 1 Becher Ben & Jerry's
Karamel Sutra Eiscreme
 - 100 Amarettini
 - 2 Eiweiß
 - 100 g Zucker
 - Vanille Extrakt
-





Bananen-Spekulatius-Shake mit Tonkabohnenschaum



Zubereitung

Zutaten (für 2 Portionen)

1 Banane
5 – 6 Stück Gewürz-
Spekulatius
250 ml I am your oat Kakao
(2 Dosen)
100 g Schlagsahne
(bei Bedarf vegan)
1 Prise Tonkabohnen-
Abrieb

- Perfekt für die kalte Jahreszeit! Die Banane schälen und gemeinsam mit dem Spekulatius und dem Kakao zu einem cremigen Shake mixen und in eine schöne Tasse oder ein schönes Glas umfüllen.
- Für das Topping die Sahne aufschlagen, mit etwas Tonkabohnen-Abrieb verfeinern und abschmecken und auf den Shake geben. Das ganze nochmal mit Kakao bestreuen und fertig. Cheers!

Sweet Revolution



**Erfahre mehr über faire
Schokolade auf:
www.sweet-revolution.de**

Menschen weltweit lieben Schokolade! Doch bei der Herstellung gibt es viele Herausforderungen – angefangen beim Kakaoanbau, der oftmals geprägt ist von Armut und unfairen Handelsbedingungen. Die Auswirkungen des Klimawandels bedrohen die Arbeit von Kakaobäuerinnen und -bauern zusätzlich.

Mit der Sweet Revolution wollen wir auf diese Missstände aufmerksam machen und fordern faires Einkommen für Kakaoproduzent*innen, gerechte Arbeits- und Produktionsbedingungen und Schluss mit ausbeuterischer Kinderarbeit. Fairtrade unterstützt Kakaobauernfamilien, ihre Lebens- und Arbeitsbedingungen aus eigener Kraft zu verbessern. Schließe dich der Sweet Revolution an und setze dich gemeinsam mit uns für faire Schokolade ein.

**Gnankou Ferdine Koye
ist Kakaobäuerin in der
Fairtrade-Kooperative
ECAKOG, Côte d'Ivoire.**





12



Zutaten für eine 24cm Springform

- 200 g Krunchy Joy Cocoa Granola
 - 70 g Butter (geschmolzen)
 - 500 g Magerquark
 - 200 g Crème fraîche
 - 3 Eier
 - 50 g Butter (geschmolzen)
 - 1 Päckchen Puddingpulver
 - 75 g Zucker
 - 500 g Mohnfix
 - 1 Dose Mandarinen
-

Cheesecake mit Mohn & Mandarine



Zubereitung

- Für den knusprigen Boden das Krunchy Joy Cocoa mit Hilfe einer Küchenmaschine oder einem Nudelholz zerkleinern. Die Butter in einem Topf schmelzen, zum Crunch geben und beides zu einer festen Masse verrühren. Den Teig in einer eingefetteten, mit Backpapier ausgelegten Springform 24 cm verteilen, gut andrücken und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Für die Käsekuchen Creme Magerquark, Crème fraîche, Eiern, geschmolzener Butter, Zucker und einem Päckchen Puddingpulver in einer Schüssel verquirlen. Nun noch Mohnfix unterheben und die Creme anschließend gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen. Jetzt noch mit Mandarinen belegen und den Kuchen bei 160 Grad Umluft ca. 50 min backen. Nach dem Abkühlen genießen!

Kalter Hund mit weißer Schokolade & Cranberry

14 **Zutaten (für 8 Personen)**

400 g weiße Schokolade

250 g Kokosfett

2 Eier

30 g Puderzucker

1 Packung Griesson Fair

Cookies

1 Handvoll Cranberries



Zubereitung

- Eier und Puderzucker über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Parallel dazu die weiße Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Dabei sollten ca. 50 g weiße Schokolade für die Dekoration übrig gelassen werden.
- Die geschmolzene Schokolade zu der Eiermasse geben und gut verrühren. In einer Kastenform im Wechsel die Griesson Fair Cookies und Schokoladencreme schichten. Anschließend 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Die übriggebliebene weiße Schokolade schmelzen und zusammen mit Cranberries den Kuchen dekorieren. Viel Freude beim Probieren!



Setz dich ein für faire Schokolade!

16

Es gibt viele Möglichkeiten, für faire Schokolade aktiv zu werden:

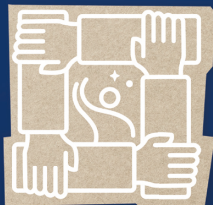
- Achte beim Schokoladen-Einkauf auf das Fairtrade-Siegel.
- Verschenke fair gehandelte Schokolade in deinem Freundes- und Familienkreis.
- Verteile in deiner Gemeinde, Schule, auf der Arbeit oder in deinem Verein Nikoläuse aus fairer Schokolade.
- Nutze unsere Sharepics in sozialen Netzwerken, um auf die Thematik aufmerksam zu machen.
- Vernetze dich mit anderen Engagierten, z.B. mit deiner Fairtrade-Town, Fairtrade-University oder Fairtrade-School.
- Nutze unsere Materialien für eine Aktion zu fairer Schokolade, z.B. für einen fairen Stand auf dem Weihnachtsmarkt.

Mehr Tipps auf:
www.sweet-revolution.de

Kakaoanbau

440.000

Kakaoproduzent*innen
sind in 400 Fairtrade-
Kakaokooperativen
organisiert.



Allein über den Verkauf in
Deutschland erhielten Fairtrade-
Kakaokooperativen 2021

17 Mio. Euro

als Fairtrade-Prämie für soziale
Projekte – zusätzlich zum
Fairtrade-Mindestpreis.

Über **70%**
des Kakaos kommt
aus Ghana & der
Elfenbeinküste.



Ghana &
Côte d'Ivoire



Der Marktanteil von Fairtrade-Kakao
in der deutschen Schokoladen-
industrie liegt bei

16%



Zutaten (für 8 Personen)

100 g Mehl

125 g Milch

125 g Sahne

50 g Zucker

3 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

1 Glas Sauerkirschen

200 g Frischkäse

100 g Butter (Zimmer-
temperatur)

50 g Puderzucker

1 Tafel Jokolade № 5

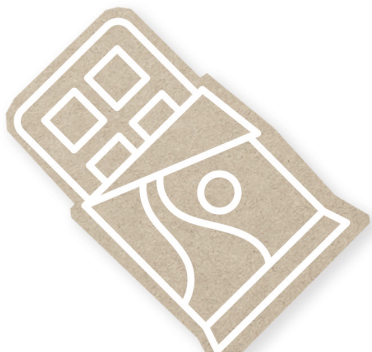


Kirsch- Clafouti mit Frischkäse- Frosting & Schokolade



Zubereitung

- Mehl, Milch, Sahne, Zucker, Vanillezucker und Eier mit einem Rührgerät oder Schneebesen zu einem glatten Teig rühren.
- Die abgetropften Sauerkirschen in eine eingefettete Auflaufform geben und den Teig darüber gießen. Bei 190 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 min backen.
- Die zimmerwarme Butter ca. 5 Minuten mit Puderzucker aufschlagen. Nach und nach löffelweise Frischkäse dazugeben. Achtung: Nicht zu lange rühren, da die Creme sonst gerinnen kann.
- Die Frischkäsecreme auf der abgekühlten Clafouti verteilen und mit geriebenen Jokolade No 5 Stückchen garnieren. Guten Appetit!



Birnen-Zimt-Nicecream



20

Zutaten (für 2 Portionen)

4 gefrorene Bananen
1 gefrorene Birne
3 EL Pflanzendrink
2 Prisen Zimt
1 Packung Treets Rainbow
Edition

Zubereitung

- Die Bananen und Birnen in kleine Stücke schneiden und für mindestens 12 Stunden einfrieren.
- Für die Nicecream das gefrorene Obst kurz antauen lassen und dann gemeinsam mit dem Pflanzendrink in den Mixer geben, bis eine cremige Eiskonsistenz entsteht.
- Das Ganze noch mit Zimt abschmecken und Treets vorsichtig unterheben, sodass sie nicht kaputt gehen. Jetzt in einem Glas anrichten und mit weiteren Treets garnieren. Jetzt heißt es kalt genießen!



Kirsch-Tiramisu

Zubereitung

- 22**
- Für die Creme Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Masse sollte am Ende fast weiß sein. Dann die Mascarpone leicht mit einem Schneebesen unterrühren. Dabei aufpassen, dass die Creme nicht zu flüssig wird. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
 - Die TK Kirschen, braunen Zucker, Wasser und Süßholz in einen Topf

geben und aufkochen. Anschließend abkühlen und zur Seite stellen.

- Den abgekühlten Kaffee gemeinsam mit dem Amaretto in einem tiefen Teller vermischen. Der Teller sollte tief genug sein, um die Löffelbiskuits einfacher hinein tunken zu können.
- Nun geht's ans Schichten: Auf den Boden der Auflaufform ein wenig Creme glattstreichen und die in Kaffee getunkten Löffelbiskuits darauf verteilen. Nun die Hälfte der Creme auf den Löffelbiskuit verteilen und die Kirschen darauf platzieren. Eine weitere Schicht Löffelbiskuit auslegen und mit der restlichen Mascarponecreme bedecken.
- Mit Black and White Halloren dekorieren und mit Kakao bestäuben. Fertig!



Zutaten (für 6 Portionen)

500 g Mascarpone

4 Eier

80 g Zucker

200 g Löffelbiskuit

3 EL Amaretto

150 ml starken Kaffee oder

Espresso

300 g TK Kirschen

2 TL gemahlenes Süßholz

30 g Brauner Zucker

2 EL Wasser

1 Packung Black and White

Halleoren



Veganes Nougat-Lavendel-Parfait



Zutaten (für 4 Personen)

200 ml Haselnussdrink
oder ein anderer beliebiger
Pflanzendrink
200 ml vegane Sahne
100 g La Vida Vegan
Hazelnut Aufstrich
Lavendelsirup
200 g TK Himbeeren
Saft einer halben Zitrone
3 EL Zucker

Zubereitung

- Haselnussdrink, Sahne und La Vida Vegan Hazelnut vermischen, bis eine glatte Masse entsteht. Eventuell einen Pürierstab dazu nutzen. Das Ganze mit Lavendelsirup abschmecken und in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und für min. 5 Stunden in das Tiefkühlfach stellen.
- Für die Soße TK Himbeeren zusammen mit Zitronensaft und Zucker aufkochen und durch ein Sieb geben. Das feine Püree als Fruchtspiegel anrichten und das fertige Parfait darauf platzieren. Guten Appetit!



26



Zutaten (für 8 Personen)

100 g Zucker

100 ml Wasser

1 Eiweiß

1 Prise Salz

Abrieb einer Bio-Orange

1 Packung Manner Snack

Minis Milch-Schoko Waffeln

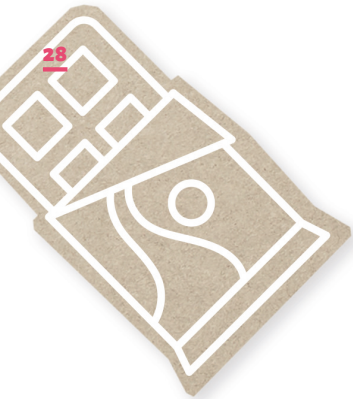
Milch-Haselnuss-Marshmallow-Sandwich



Zubereitung

- Zucker, Wasser und den Orangenabrieb in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze kochen, bis der Sirup die Temperatur von 170 Grad erreicht. Ob der Sirup so weit ist, erkennt man daran, dass er sich langsam färbt und sich kleine Blasen bilden.
- In der Zwischenzeit Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und anschließend langsam den Sirup hinzugeben.
- Die Masse weiterschlagen, bis sie zimmerwarm ist. Creme zwischen Manner Snack Minis Milch-Schoko verteilen und mit einem Flambierer leicht anbrennen. Das süße Sandwich ist nun bereit zum Verzehr!

Pflaumenknödel mit Haselnuss & Schokolade



Zutaten (für 10 Knödel)

- 1 Packung Tony's Choco-
lonely Karamell Meersalz
Schokolade
 - 500g gekochte Kartoffeln
 - 1 Ei
 - 150 g Mehl
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 10 Prisen Zimt
 - 10 Pflaumen
 - 10 Würfelzucker
-

Zubereitung

- Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben. Mit Ei, Mehl und einer Prise Salz verkneten. Das Mehl nach und nach dazugeben, damit der Teig nicht zu hart wird. Den Teig in 10 Teile teilen und platt drücken.
- Die Pflaumen entkernen und mit je einem Würfelzucker und etwas Zimt füllen. Die gefüllten Pflaumen in den Teig drücken und verschließen. Die Knödel in kochendes Wasser geben und solange kochen, bis sie auf dem Wasser schwimmen. Danach mit einem Küchentuch trocken tupfen, auf einem Teller anrichten und mit geraspelter Tony's Karamell Meersalz bestreuen und genießen!



Zutaten (für 6 Personen)

1 Packung Filoteig

4 Äpfel

50 Zucker

1 El Zimt

30 1 Packung Zentis Marzipan-
kartoffeln

Abrieb einer Bio-Orange

2 El Butter

250 ml Milch

250 ml Sahne

1 Vanilleshote

4 El Zucker

3 Eigelb



Knusprige Apfel- Mandel- Röllchen



Zubereitung

- Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Die Apfelwürfel mit Butter, Zucker, Zimt und Orangenabrieb anbraten. Marzipankartoffeln reiben, hacken oder zupfen und zu der Apfelmasse geben. Die Apfelmasse auf Filoteig verteilen und kleine Röllchen formen. Bei 170 Grad Umluft ca. 20 min backen.
- In der Zwischenzeit die Vanillesauce zubereiten. Dazu die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Milch, Vanilleschote und Vanillemark zusammen aufkochen. Danach Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Die Vanilleschote entfernen und die Milch langsam zu der Eimasse geben und weiter rühren. Masse bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Masse andickt. Die Apfelröllchen aus dem Backofen nehmen und zusammen mit der Vanillesauce servieren. Guten Appetit!



FAIRTRADE
DEUTSCHLAND

Fairtrade Deutschland e.V.

Maarweg 165 | 50825 Köln

0221 94 20 40-0

info@fairtrade-deutschland.de

www.fairtrade-deutschland.de

[facebook.com/fairtrade-deutschland](https://www.facebook.com/fairtrade-deutschland)

[Instagram instagram.com/fairtradede](https://www.instagram.com/fairtradede)

[Twitter @Fairtrade_DE](https://twitter.com/Fairtrade_DE)

V.i.S.d.P.: Marcelo Crescenti

Rezeptfotos: © Deli Department

