

FAIRES FEST

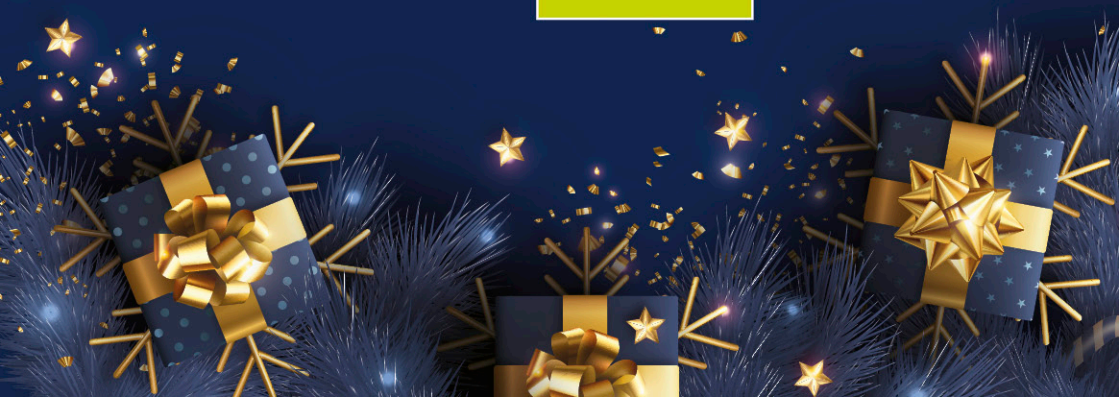
MIT WINTERLICHEN GENIESSER-REZEPTEN



Fairtrade-
Landkreis
Roth



Das Siegel für Fairen Handel



Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

traditionell wird in der Adventszeit viel gebacken. Man trifft Familie und Freunde, um bei gemütlichem Beisammensein zu genießen.

Das vorweihnachtliche Backen verbinden Viele mit dem Duft nach Gewürzen, Kerzen, Punsch und den ersten Plätzchen.

In unserem Flyer „Faires Fest“, geben wir Ihnen Inspiration, wie Sie durch den vorweihnachtlichen Genuss auch Kleinbauern und Kleinbäuerinnen weltweit nachhaltig unterstützen können.

Die Rezepte basieren auf Zutaten aus fairem Handel, die Sie in den Weltläden im Landkreis erhalten. Denn Genuss und Fairness lassen sich hier ganz wunderbar verbinden.



Eine besinnliche Adventszeit und ein schönes Weihnachtsfest wünscht Ihnen

Ben Schwarz
Landrat

sowie der Fairtrade Landkreis Roth im Namen aller Welt-Läden

ORANGENPUNSCH MIT INGWER

ZUTATEN:

600ml Orangensaft*
oder 300ml Orangensaft und
300ml Mangonektar*
400ml heißes Wasser
4 TL Honig*
1 Prise Ingwerpulver

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten miteinander gut verrühren.
Warm servieren.



SCHOKOTRAUM-GEWÜRZKUCHEN

ZUTATEN:

4 Eier
125g Butter, zimmerwarm
200g Zucker*
½ TL gemahlener Zimt*
½ TL gemahlene Muskatnuss*
½ TL gemahlene Nelken*
300g Weizenmehl Type 405
1 Pck. Backpulver
80g Backkakao*
175ml Milch
Kuchenglasur
aus 200g Zartbitterschokolade*
und 50 g Sonnenblumenöl

Außerdem: Fett und Mehl für die Form

ZUBEREITUNG:

Eine Kastenform (30cm) gründlich einfetten und dünn mit Mehl bestäuben.

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und abgedeckt kühl stellen.

Butter, Zucker und Eigelbe schaumig rühren. Gewürze, Mehl, Backpulver und Milch zugeben und gut miteinander verrühren. Eischnee nach und nach vorsichtig unterheben.

Teig in die vorbereitete Form füllen und bei 180°C Ober-Unterhitze (oder 160°C Heißluft) 45 Minuten backen (Stäbchenprobe).



Nach zehn Minuten Backzeit, mit dem Messer einen Längsschnitt in den Teig schneiden und anschließend weiterbacken. Der Kuchen geht so gleichmäßiger auf.

Zehn Minuten auskühlen lassen, dann aus der Backform nehmen.

Zartbitterschokolade schmelzen und mit Sonnenblumenöl gut verrühren. Gewürzkuchen mit der Schokoglasur bestreichen und die Schokolade fest werden lassen.

Dazu eine Tasse Kaffee aus fairem Handel oder Tee in Fairtrade Qualität genießen.



TONKAKIPFERL

ZUTATEN:

400g Butter
500g Mehl
140g Zucker*
200g gemahlene Haselnüsse
1 große, geriebene Tonkabohne*
1 Tonkabohne für Tonkazucker

ZUBEREITUNG:

Mit einer Tonkabohne Tonkazucker zum Wenden der Kipferl herstellen. Dazu eine Tonkabohne auf 500g Zucker reiben, vermischen und für später beiseite stellen.

Die zweite Tonkabohne fein in die zimmerwarme Butter raspeln und cremig schlagen. Zucker, Mehl und die gemahlene Haselnüsse dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Etwa eine Stunde an einem kühlen Ort abgedeckt ruhen lassen. Den Teig in dünne Rollen teilen, kleine Stücke portionieren und Kipferl formen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und dabei auf



genügend Abstand achten, denn der Teig geht im Backofen noch auseinander.

Bei 175°C Umluft etwa 10-12 Minuten backen.

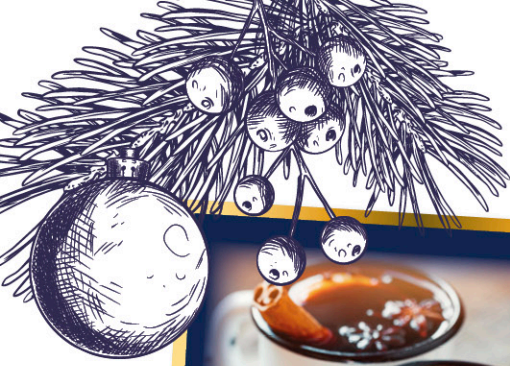
Etwas Tonkazucker in eine Schale geben und die noch warmen Kipferl darin wenden.

TIPP:

Den übrigen Tonkazucker kann man genau wie Vanillezucker für Süßspeisen und Backwerk verwenden. Je länger der Zucker lagert, desto kräftiger wird das Aroma.

* Zutaten aus fairem Handel





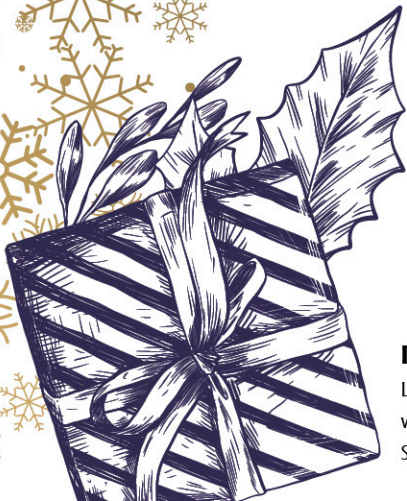
Weihnachtspunsch

ZUTATEN:

- 500 ml Apfelsaft
- 150 ml Sauerkirschsafft
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 2 Stangen Zimt*
- 6 Gewürznelken*
- Saft von 2 Orangen
- oder 200ml Orangensaft*
- 500ml schwarzer Tee*
- 4 TL Zucker*

ZUBEREITUNG:

Apfelsaft, Sauerkirschsafft, Zitronenschale, Zucker und Gewürze in einem großen Topf bis kurz vor dem Siedepunkt erwärmen (nicht kochen). Gewürze entnehmen. Die ausgepressten Orangen und den schwarzen Tee zugeben. Nochmals kurz erhitzen und bei Bedarf mit Honig nachsüßen.
Für eine alkoholische Variante statt Apfel und Sauerkirschsafft Rotwein verwenden sowie 1 l schwarzen Tee.



Impressum:

Landratsamt Roth, Wirtschaftsförderung
wirtschaftsfoerderung@landratsamt-roth.de
Stand Nov. 2023, Auflage 1.600 Stück



KOKOSBÄLLCHEN

ZUTATEN:

180 g Kokosflocken*
3 Tr. Bittermandelaroma
250 g Puderzucker
1 P Vanillezucker*
4 EL Rum*
4 EL Wasser
Schokoglasur aus 100g Schokolade*
und 25g Sonnenblumenöl
Kokosflocken* zum Bestreuen

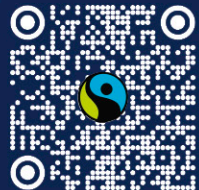
ZUBEREITUNG:

Zutaten gut verkneten, Kugeln formen. Für die Schokoglasur die Schokolade schmelzen und mit Sonnenblumenöl gut verrühren. Die Kugeln in der Schokoglasur drehen, mit Kokosflocken bestreuen und auf Alufolie trocknen lassen.

Weltläden und Verkaufsstellen für faire Produkte finden Sie im Landkreis Roth hier:

Eine-Welt-Laden Encuentro e.V. Allersberg, Evang. Gemeindehaus Büchenbach, Eine-Welt-Kreis Stoffladen Elisabeth Geyer Greding, Senfkorn Hilpoltstein, Kath. Pfarramt Rednitzhembach, Weltladen Roth, Eine-Welt-Laden Kaffeebohne Thalmässing, Eine WELTenWende e.V mit Evang. Kirchengemeinde und Kath. Pfarrgemeinde St. Nikolaus in Wendelstein, Evang. Kirchengemeinde Röthenbach / St. Wolfgang

Den Flyer mit Adressen und den vollständigen Öffnungszeiten finden Sie online unter www.landratsamt-roth.de/fairtrade



Diese Aktion wird unterstützt von:



Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Roth-Weißenburg i. Bay.

