

Fairtrade Plätzchen

Schokoladen-Cashewnuss Cookies

Zutaten für 25 bis 30 Stück:

250 g Margarine
250 g brauner Zucker*
Prise Salz*
2 Eier
1 gestr. TL Backpulver
360 g Mehl
300 g Zartbitterschokolade*
100 g Cashewnüsse, ungesalzen*

Margarine, Zucker und Salz mit dem Rührgerät schaumig schlagen, Eier dazugeben und kurziterrühren. Zuletzt Mehl und Backpulver dazugeben, rühren bis sich ein glatter Teig ergibt. Schokolade und Cashewnüsse klein hacken und unter den Teig heben. Backblech mit Backpapier bedecken und den Teig in kleine Kugeln formen und mit einem Messerrücken auf dem Backblech platt drücken. Bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) etwa 12 bis 15 Minuten backen, bis die Cookies hellbraun sind. Abkühlen lassen und genießen

Bananensterne

50g Bananenchips*
250g Dinkelmehl
100g Zucker*
100-150g kalte Butter
30g Sauerrahm
1-2 Eidotter
etwas Vanillezucker
1 Prise Salz*
zum Verzieren: geschmolzene
Zartbitterschokolade* oder einfach
Schokocreme* und Bananenchips



Die Bananenchips zerbröseln (zum Beispiel gleich in der Packung, mit einem Nudelholz). Mehl, Zucker, Butter, Sauerrahm, Eidotter (2 nehmen bei Verwendung von Vollkornmehl), Vanillezucker und Salz mit den zerbröselten Bananenchips auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und am besten über Nacht kalt stellen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad C (Ober- und Unterhitze) ca 12 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen. Die ausgekühlten Sterne mit zerlassener Bitterschokolade oder Schoko-Nuss-Creme und Bananenchips verzieren.



Schokoladen-Kipferl

ca. 50 Stück, je nach Größe, 1 Backblech

130 g Zartbitterschokolade*
130 g weiche Butter
180 g Zucker*
1 kl. Prise Salz*
170 g geriebene Mandeln
40 g glattes Mehl

Backofen auf 150°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Mehl mit feinst geriebenen Mandeln mischen. Butter zuerst mit Zucker, dann der im Wasserbad geschmolzenen, lauwarmen Schokolade gut schaumig rühren. Mehl-Mandelmischung zugeben und gut verrühren.

Fertige Masse in den Kühlschrank stellen und ca. 1 Stunde auskühlen lassen. Dann mit der Hand aus der Masse gleich große Kipferln formen, auf das vorbereitete Backblech setzen und in den vorgeheizten Backofen schieben und 15 bis 20 Min. backen. Sobald die Kipferln leicht Farbe angenommen haben, aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.

Nüsse statt Mandeln

Je nach Geschmack kann statt der Mandeln auch die gleiche Menge an Haselnüssen für die Zubereitung der Kipferln verwendet werden.

Plus Schoko

Besonders fein sehen die Kipferln aus, wenn man die Spitzen der Kipferln in geschmolzene Zartbitterschokolade taucht.

Die Zutaten aus Fairem Handel (und viel Leckeres und Schönes mehr) gibt es im

Weltladen Trier, Pfützenstraße 1, 54290 Trier

