



Rezeptheft „Faire Weihnachtsbäckerei“

St.-Willibrord-Gymnasium Bitburg
Fairtrade-School

AG „Fairtrade“

Den „Fairen Handel“ auch in Corona-Zeiten unterstützen

Die Corona-Pandemie betrifft alle Menschen weltweit, sowohl uns in Deutschland als auch die Produzenten von Fairtrade-Produkten und ihre Familien in Ländern des globalen Südens. Gerade weil wir derzeit keinen Pausenverkauf fair gehandelter Produkte an unserer Schule anbieten können, möchten wir euch dazu ermutigen, fair gehandelte Produkte zu kaufen.

Was liegt da zu dieser Jahreszeit näher, als sich mit leckeren Weihnachtsplätzchen aus der „Fairen Weihnachtsbäckerei“ auf die nahenden Festtage einzustimmen und gleichzeitig etwas Gutes dabei zu tun. Denn ob Zucker, Schokolade, Trockenfrüchte oder Gewürze, es gibt jede Menge Zutaten aus dem fairen Handel, aus denen sich tolle Leckereien zaubern lassen.

Nachfolgend findet ihr unsere Rezepte für eine „Faire Weihnachtsbäckerei“. Unsere Fairtrade-Plätzchen sind echte Fairtrade-Mischprodukte, da sie die "Fairtrade-Standards für Mischprodukte bei Lebensmitteln" berücksichtigen.

„Damit ein Mischprodukt das Fairtrade-Siegel tragen darf, müssen alle Zutaten, die als Fairtrade-Rohstoffe verfügbar sind, aus Fairtrade-Quellen bezogen werden. Zusätzlich zu dieser Regelung muss der Anteil aller Fairtrade-Zutaten gemessen am Normalgewicht/-volumen des Endprodukts mindestens 20 Prozent ausmachen. Hinzugefügtes Wasser und/oder Milchprodukte bleiben bei der Berechnung unberücksichtigt, wenn ihr Anteil mehr als 50 Prozent des Endproduktes ausmacht.“ (<https://www.fairtrade-deutschland.de/was-ist-fairtrade/fairtrade-standards/mischprodukte>)

Wir wünschen euch viel Spaß beim Nachbacken und euch und euren Familien eine schöne, besinnliche Adventszeit.

Euer Fairtrade-Schulteam & Freunde

Chiara Bermes
Justus Idems
Rebekka Marx
Emelie Pint
Hanna Schmalen

Johanna Franzen
Mariana Junk
Ina Mayers
Eva Sonnen
Nadine Sonnen-Högener

Elisabeth Geimer
Lea Loithmann
Waltraud Mayers
Linda Verkoyen

Roswitha Högener
Julia Maiers
Luzia Meyer
Sheyma Weyandt

Rezeptverzeichnis

- 1) Haferflockenkekse
- 2) Schüttellebkuchen
- 3) Honigkuchenherzen
- 4) Spritzgebäck I
- 5) Brownies
- 6) Cookies mit Schokoladenstücken
- 7) Spritzgebäck II
- 8) Vanillekipferl
- 9) Ausstechplätzchen
- 10) Kokosmakronen
- 11) Nussmakronen
- 12) Spitzbuben
- 13) Berliner Brot
- 14) Lebkuchen
- 15) Nussplätzchen
- 16) Schokoladenmakronen
- 17) Weihnachtsbällchen
- 18) Schokocrossies
- 19) Lebkuchenmänner
- 20) Zimtsterne

1) Haferflockenkekse

Zutaten:

- 225g Haferflocken (zart oder kernig)
- 40g Dinkelmehl
- 40g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 150g Zucker – **Fairtrade** (bspw. REWE Südzucker)
- 60g Mandelmus – **Fairtrade** (bspw. FAIRFOOD Online-Shop)
- 180g weiche Butter
- 60g Vollmilchschokolade – **Fairtrade** (bspw. REWE Beste Wahl)
- 60g weiße Schokolade – **Fairtrade** (bspw. REWE Beste Wahl)

Zubereitung:

- Das gesiebte Mehl zusammen mit Haferflocken, Backpulver, Zucker, Mandelmus und Butter verkneten, bis ein leicht klebriger Keksteig entsteht. Aus der Masse anschließend 16 Kugeln formen und diese auf zwei Bleche verteilen. Die Kugeln werden anschließend mit einem Löffel auf das Blech gedrückt, so dass Kekse erkennbar sind. Umso dünner diese werden, umso knuspriger wird das Endergebnis.
- Bei 180°C Ober-/Unterhitze für etwa 12 Min. backen. (Sobald die Farbe sich verdunkelt, die Kekse aus dem Ofen holen. Sie werden erst beim Abkühlen fest)
- Im Anschluss die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und die Kekse nach Belieben verzieren.



2) Schüttellebkuchen

- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g weißer Rohrzucker – **Fairtrade** (bspw. REWE Südzucker)
- 1 Esslöffel Vanillezucker
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 5 Teelöffel bzw. 1 Päckchen Lebkuchengewürz - **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE Online-Shop)
- ½ TL gemahlene Nelken – **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE Online-Shop)



Zutaten in eine große Schüssel geben, gut verschließen und dann kräftig schütteln!

- 250 ml Milch → gerne aus **BIO**-Betrieben aus der Region
- 150 g flüssige Butter
- 4 Eier → gerne aus **BIO**-Betrieben aus der Region
- 2 Esslöffel Honig – **Fairtrade** (bspw. bei EDEKA)

Ebenfalls in die Schüssel geben, gut verschließen und wieder kräftig schütteln!

Schließlich bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Erkalten lassen und mit Kuchenglasur oder 200 g Zartbitter-Kuvertüre – **Fairtrade** (bspw. REWE Beste Wahl) verzieren.

3) Honigkuchenherzen

Zutaten:

- 125g Honig – **Fairtrade** (bspw. EDEKA Bio)
- 125g brauner Zucker – **Fairtrade** (bspw. Südzucker bei EDEKA)
- 75g Butter
- 1 Ei
- 300g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 EL Lebkuchengewürz – **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE Online-Shop)
- 100g Zartbitterschokolade – **Fairtrade** (bspw. REWE Beste Wahl)



Rezept:

- In einem Kochtopf erhitzt man den Honig mit Zucker und Butter, bis sich der Zucker gelöst hat. Nach leichtem Abkühlen rührt man das Ei ein und mischt in einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz. Anschließend verknetet man die Mehlmischung mit der Honigmasse zu einem glatten Teig.
- Nun wird der Backofen vorgeheizt und die Backbleche werden mit Backpapier belegt. Man rollt den Teig auf bemehltem Untergrund ungefähr 4mm dick aus und sticht die Plätzchen aus. Die Plätzchen legt man auf das Blech und sie müssen für circa 12 Min. bei 175°C Ober-/Unterhitze (bzw. Umluft 160°C) im Ofen in der Mitte backen. Danach lässt man die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen.
- Die Zartbitterschokolade wird grob gehackt und in einem Wasserbad schmelzen gelassen. Dann werden die Plätzchen damit überzogen und man kann sie dekorieren, wenn man möchte.

4) Spritzgebäck I

Zutaten

- 175g weiche Butter
- 225g brauner Rohrzucker – **Fairtrade** (bspw. Aldi Süd)
- 1 Päckchen Vanillinzucker (bspw. Bioladen, Rapunzel)
- abgeriebene Schale von einer unbehandelten Bio-Orange
- 3 Eier
- 400g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Muskatblüte und Zimt – **Fairtrade** (bspw. Life Earth Gewürzmanufaktur Online-Shop)
- 100g Kuvertüre – **Fairtrade** (bspw. Rewe Beste Wahl)

Zubereitung

- Fett schaumig schlagen
- Zucker, Vanillinzucker, Orangenschale und Eier dazugeben
- Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und unter den Teig rühren
- in Gebäckspritze umfüllen

- Backofen auf 180° vorheizen
- Teig als kleine Kringel auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen
- etwa 15 Minuten im Backofen gold-gelb backen
- Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und das Gebäck damit verzieren



5) Brownies

Zutaten

- 100g Zartbitter-Kuvertüre – **Fairtrade** (bspw. Rewe Beste Wahl)
- 100g Walnusskerne – **Fairtrade** (bspw. Amazon)
- 100g weiche Butter
- 125g brauner Rohrzucker – **Fairtrade** (bspw. Aldi Süd)
- 1 Päckchen Vanillinzucker (bspw. Bioladen, Rapunzel)
- 6 Eigelb
- 2 Esslöffel Kakao – **Fairtrade** (bspw. Edeka)
- 100g Mehl
- 6 Eiweiß



Zubereitung

- Backofen auf 180° vorheizen
- Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Walnüsse grob hacken
- Butter schaumig schlagen, Zucker, Vanillinzucker und Eigelb zufügen und zu einer cremigen Masse schlagen
- Walnüsse und geschmolzene Schokolade unterheben, Kakao und Mehl zufügen
- Eiweiß steif schlagen und sorgfältig unterrühren
- Teig auf dem Blech verteilen und 45 Minuten backen, anschließend mit Kuvertüre verzieren

6) Cookies mit Schokostückchen

Zutaten:

- 200g Weizenmehl
- gestr. Teelöffel Backpulver
- 150g brauner Rohrzucker – **Fairtrade** (bspw. Aldi Süd)
- 1 Päckchen Vanillinzucker (bspw. Bioladen, Rapunzel)
- ½ Teelöffel Salz – **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE Online-Shop)
- 100g weiche Butter
- 1 Ei
- 100g Schokolade grob gehackt – **Fairtrade** (bspw. REWE Beste Wahl)



Zubereitung:

- Backofen auf 180° Heißluft vorheizen
- alle Zutaten mit dem Mixer verkneten
- Teig in 16 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen
- Auf dem Backblech verteilen und 15 Minuten backen

7) Spritzgebäck II

- 500g Mehl
- 250g weißer Rohrzucker – **Fairtrade** (bspw. REWE Beste Wahl)
- 250g Butter
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2-3 Päckchen Vanillezucker
- 6 Eigelb
- Vollmilch-Kuvertüre – **Fairtrade** (bspw. REWE Beste Wahl)
- Zartbitter-Kuvertüre – **Fairtrade** (bspw. REWE Beste Wahl)
- evtl. Zimt – **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE, Online-Shop)



Butter, Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Mixer schaumig schlagen. Nach einigen Minuten die Hälfte des Mehls unterrühren, so dass eine zähe Masse entsteht. Restliches Mehl auf dem Tisch ausbreiten und die Masse darin verkneten, bis kein Mehl mehr vorhanden ist. Die Masse eine Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag den fertigen Teig durch einen Spritzbeutel, den Fleischwolf oder die Kekspresse in eine beliebige Form bringen und 10 Minuten im Ofen (Ober-/Unterhitze, 180°C) aufbacken lassen. Das abgekühlte Spritzgebäck mit Vollmilch- oder Zartbitter-Kuvertüre nach Belieben dekorieren.

8) Vanillekipferl

- 300g Mehl (z.B. REWE Bio)
- 140g Zucker – **Fairtrade** (z.B. REWE Südzucker)
- 1 Prise Salz – **Fairtrade** (z.B. EL PUENTE Online-Shop)
- 4 Eigelb
- Mark von 1 Vanilleschote – **Fairtrade** (z.B. Pearls of Smarkand, online)
- 300g gem. Mandeln – **Fairtrade** (z.B. Pearls of Samarkand, online)
- 200g Zucker – **Fairtrade** (z.B. REWE Südzucker) und
- 2 P. Vanillezucker zum Wälzen
- Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken
- Zucker, Salz, Eigelb und das Mark hineingeben
- Mandeln und das Fett in Flöckchen auf dem Mehland verteilen
- Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten
- 4 Rollen (35cm) formen, 30 Min. kühl stellen
- Backbleche fetten und mit Backpapier auslegen
- Aus jeder Teigrolle 30-35 Scheiben schneiden
- Backofen auf 200°C vorheizen
- Jede Scheibe zu einer Wurst rollen und zu einem Kipferl formen
- Mit Abstand auf das Blech setzen, 10-15 Min. backen
- Kipferl dürfen nur am Rand leicht braun sein
- Zucker und Vanillezucker mischen
- Die heißen Kipferl vom Blech lösen und im Zucker wälzen
- Die Kipferl auskühlen lassen und fertig!



9) Ausstechplätzchen

Zutaten:

- 125g Butter
- 200g Mehl
- 100g Zucker (**Fairtrade**, z.B. Südzucker)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- Für die Dekoration: Kuvertüre (**Fairtrade**, z.B. REWE Beste Wahl)

Zubereitung:

1. **Schritt:** Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.
2. **Schritt:** Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen, den Teig ausrollen und mit beliebigen Formchen ausstechen.
3. **Schritt:** Die Plätzchen auf ein Backblech legen und für ca. 7-10 Min. backen.
4. **Schritt:** Die Kuvertüre in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und zum Schluss die Plätzchen verzieren!



10) Kokosmakronen

- 250g Kokosraspeln – **Fairtrade** (bspw. Kaufland)
- 250g Weißer Rohrzucker – **Fairtrade** (bspw. Kaufland)
- 4 Eiweiß
- evtl. Backblaten
- evtl. Zartbitterschokolade – **Fairtrade** (bspw. Kaufland)

1. 4 Eiweiß in einer Rührschüssel schaumig schlagen
2. Kokosraspeln mit Zucker vermischen und in den Eischnee geben
3. Masse mit Löffel auf Backblech, nach Belieben auf Backblaten geben
4. ca. 20 Minuten lang bei 160 Grad Celsius Ober-/ Unterhitze backen lassen

Tipp: Fertig gebackene Makronen beliebig mit geschmolzener Schokolade verzieren



11) Nussmakronen

Zutaten:

4 Eiweiß

250g Zucker

1 TL Zimt

Etwas Vanille

250g Nüsse

1 Packung Backoblaten

Fairtrade (z.B. Alco Nero: Zucchero di canna chiaro)

Fairtrade(z.B. Bart: Ground Cinnamon)

Fairtrade (z.B. Pearls of Samarkand: Bio Vanillestangen)

Fairtrade (z.B. Pearls of Samarkand: Mandeln)

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 150°C vorheizen
2. Einige Nüsse beiseitelegen und die restlichen nach Belieben zerkleinern
3. Eiweiß steif schlagen
4. Zucker einrieseln lassen
5. Die restlichen Zutaten vorsichtig unter die Masse heben
6. Die Masse mit einem Löffel auf die Backoblaten streichen, so dass kleine Haufen entstehen
7. In den Ofen schieben und 20-35 Minuten backen



12) Spitzbuben

Zutaten (einfache Menge):

200g Butter

100g Puderzucker z.B. selbst mahlen – **Fairtrade** (z.B. von Südzucker)

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

100g gem. Mandeln – **Fairtrade** (z.B. von Pearls of Smarkand)

200g Mehl

100g Johannisbeermarmelade (oder nach Belieben) – **Fairtrade** (z.B. GEPA Online-Shop)



Zubereitung:

Als Erstes müssen die Butter, Puderzucker, Vanillezucker und das Ei schaumig gerührt werden. Danach nimmt man das Mehl und die gemahlene Mandeln und verrührt diese beiden Zutaten zunächst miteinander. Sobald das getan ist, muss das Mehl-Mandel-Gemisch schnell unter den Teig geknetet werden. Nun formt man den Teig zu einer Kugel und rollt ihn in Frischhaltefolie ein. Dann muss der Teig für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank gestellt werden. Dann rollt man den Teig dünn aus und sticht einen größeren Kreis und anschließend einen kleineren Kreis von einem der größeren Kreise aus. (Man kann auch Formen nach Belieben auswählen.) Wenn die Plätzchen aus dem Ofen kommen, lässt man sie abkühlen, bestreicht sie danach mit Marmelade und klebt zwei Plätzchen zusammen.

Backinformation:

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, Plätzchen für 8-10 Minuten backen

Tipp:

Am besten lässt man den Teig über Nacht im Kühlschrank, da dieser sonst sofort überall festklebt. Während die Plätzchen im Ofen sind, am besten schauen, wann sie gold-braun sind, dann sind sie nämlich meistens fertig.

13) Berliner Brot



- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker – **Fairtrade** (bspw. ALASITAS Bitburg, EL PUENTE Online-Shop)
- 4 Eier
- 1 Messerspitze Zimt – **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE Online-Shop)
- 1 Messerspitze Nelken – **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE Online-Shop)
- 60 g Kakao – **Fairtrade** (bspw. ALASITAS Bitburg, EL PUENTE Online-Shop)
- 150 g – 200 g Mandelscheiben – **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE Online-Shop)
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Einen Rührteig bereiten und auf ein Backblech streichen.

Im Backofen bei 200 °C – 220 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 15 min – 20 min backen.

Nach dem Backen mit Zuckerguss bestreichen und in kleine Rauten schneiden.

14) Lebkuchen

- 4 Eier
- 300 g Zucker – **Fairtrade**
(bspw. ALASITAS Bitburg, EL PUENTE Online-Shop)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 2 EL Honig – **Fairtrade** (bspw. GEPA Online-Shop, ALASITAS Bitburg)
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz – **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE Online-Shop)
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 ml Milch
- 2 EL Kakao – **Fairtrade** (bspw. ALASITAS Bitburg, EL PUENTE Online-Shop)
- Vollmilch-Kuvertüre – **Fairtrade** (bspw. REWE Beste Wahl)
- Mandeln – **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE Online-Shop)



Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 170 °C (Ober-/ Unterhitze) etwa 20 min backen.
Nach dem Auskühlen mit der Kuvertüre bestreichen und mit Mandeln verzieren.

15) Nussplätzchen

- 250 g Mehl
- 120 g Nüsse (z.B. Hasel- oder Walnüsse) – **Fairtrade** (bspw. GEPA Online-Shop)
- 130 g Zucker – **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE Online-Shop, ALASITAS Bitburg)
- 250 g Margarine
- Schokocreme – **Fairtrade** (bspw. GEPA Online-Shop)

Rührteig zubereiten.

Kleine Häufchen spritzen und bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) 10 min – 12 min backen.

Nach dem Backen jeweils zwei Plätzchen mit Schokocreme zusammensetzen.



16) Schokoladenmakronen

Zutaten

- 250 g gemahlene Mandeln – **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE Online-Shop)
- 100 g geriebene Schokolade – **Fairtrade** (bspw. REWE, EDEKA, ALASITAS Bitburg)
- 4 Eiweiß
- 200 g Zucker – **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE Online-Shop, ALASITAS Bitburg)
- Oblaten

Zubereitung

Zucker und Mandeln mischen und unter das steifgeschlagene Eiweiß heben.
Schokolade dazugeben und mit zwei Teelöffeln auf die Oblaten setzen.
Bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) 20 min backen.



17) Weihnachtsbällchen

- 250 g weiche Butter
- 100 g Zucker –
Fairtrade (bspw. EL PUENTE Online-Shop, ALASITAS Bitburg)
- 300 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln –
Fairtrade (bspw. EL PUENTE Online-Shop)
- 100 g Kokosraspeln – **Fairtrade** (bspw. AMAZON)
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 1 TL Weihnachts-Aroma (Dr. Oetker Finesse)

- 2 EL Zucker – **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE Online-Shop)
- etwas Zimt – **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE Online-Shop)



Backpapier auf Backblech legen. Alle Zutaten miteinander verkneten. Kleine Kugeln formen, mit etwas Abstand auf das Backblech setzen und bei 170 °C (Ober-/ Unterhitze) ca. 15-20 Minuten backen.
Noch heiß in Zucker-Zimt wälzen.

18) Schokocrossies



Zutaten:

- 200 g Zartbitter-Kuvertüre – **Fairtrade** (bspw. REWE Beste Wahl)
 - 200 g Vollmilch-Kuvertüre – **Fairtrade** (bspw. REWE Beste Wahl)
 - 200 g weiße Schokoladen-Kuvertüre – **Fairtrade** (bspw. REWE Beste Wahl)
 - 3 x 60 g Cornflakes
 - 3 x 60 g Mandelstifte – **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE Online-Shop)
 - evtl. etwas Zimt, Lebkuchengewürz – **Fairtrade** (bspw. EL PUENTE Online-Shop)
- 60 g Cornflakes und 60 g Mandelstifte in eine Schüssel geben und vermischen.
 - Zartbitter-Kuvertüre (Vollmilch-Kuvertüre, weiße Schokoladen-Kuvertüre) im Wasserbad zum Schmelzen bringen und anschließend solange mit der Cornflakes-Mandel-Mischung verrühren, bis die gesamte Mischung mit einem Schokoladenfilm überzogen ist.
 - Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen der Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und fest werden lassen.

Tipp: Um den Geschmack etwas zu verfeinern, kann zur geschmolzenen Kuvertüre etwas Zimt oder Lebkuchengewürz gegeben werden.

19) Lebkuchenmänner

für den Lebkuchenteig

- 250g Honig – **Fairtrade** (z.B. Breitsamer)
- 120g Rohrzucker – **Fairtrade** (z.B. Südzucker)
- 80g Butter
- 2 mittelgroße Eier
- 500g Roggenmehl
- 2 Teelöffel Natron
- 1 1/2 Esslöffel Lebkuchengewürz – **Fairtrade**
(z.B. von Life Earth über urfair.de)

für die Eiweißglasur

- 30g Eiweiß
- 200g Puderzucker
- ggf. Lebensmittelfarben

alternativ: Schokoglasur

- 200g Kuvertüre Vollmilch/Zartbitter/Weiß –
Fairtrade (z.B. REWE Beste Wahl)



- *Honig, Zucker und Butter in einem Topf mischen und bei mittlerer Hitze schmelzen (bitte nicht kochen lassen)*
- *Trockene Zutaten mischen, dann Eier und Honig-Butter-Gemisch unterrühren*
- *Teig luftdicht verpacken und bei Zimmertemperatur mehrere Stunden (ggf. über Nacht) durchziehen lassen*
- *Teig gut durchkneten und auf ca. 5mm ausrollen*
- *Lebkuchenmänner, Tassenanhänger oder beliebige weihnachtliche Formen ausstechen*
- *Ausgestochene Formen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160° C Umluft 10-15 Minuten lang backen*
- *Nach dem Abkühlen nach Belieben mit Eiweißglasur (hierbei das Eiweiß steifschlagen und dabei den Puderzucker einrieseln lassen) oder Schokoglasur (Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen) verzieren*

TIPP: Damit die Lebkuchenmänner schön weich und mürbe werden, sollte man sie 1-2 Tage zusammen mit ein paar Apfelspalten in einer Blechdose ziehen lassen.

20) Zimtsterne

Zutaten

- 250 g + etwas Puderzucker – **Fairtrade** (z.B. von Südzucker)
- 3 Eiweiß (Gr. M)
- 1 Prise Salz – **Fairtrade** (z.B. von EL PUENTE Online-Shop)
- 2 gestr. TL Zimt – **Fairtrade** (z.B. von EL PUENTE Online-Shop)
- 350 g gemahlene Mandeln (mit Haut) – **Fairtrade** (z.B. von EL PUENTE Online-Shop)

- Backpapier
- evtl. Frischhaltefolie

Zubereitung

1. **Schritt:** Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Puderzucker langsam einrieseln lassen. 8 Esslöffel der Masse beiseite stellen.
2. **Schritt:** Zimt und Mandeln mischen und unter die Eimasse heben. Der Teig kann sofort verarbeitet oder eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen gelassen werden.
3. **Schritt:** Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Fläche ausrollen und ca. 50 Sterne ausstechen.
4. **Schritt:** Ofen auf 150°C Ober-/Unterhitze bzw. 125°C Umluft vorheizen.
5. **Schritt:** Sterne mit der beiseite gestellten Baisermasse bestreichen und im Ofen für 15 Min. backen.

Tipp zur Aufbewahrung:

Die Zimtsterne zusammen mit Apfelspalten in eine Keksdose geben. So werden sie weich und halten sich 2-3 Wochen.



„Die sind nicht verbrannt, nur extra-kross!“
Auf diesen Seiten haben wir weitere tolle FAIRE Geschenkideen für den Fall zusammengestellt, dass sich eure Plätzchen nur zum Eigenverzehr eignen ;-)

Einige Beispiele aus dem GEPA Online-Shop:

Im GEPA-Shop gibt's auch bereits essfertige Weihnachtssüßigkeiten...

(unter: <https://www.gepa-shop.de/weihnachtssuessigkeiten.html?p=1>)



Mit der „Faire(n) Backbox“ lassen sich im Handumdrehen einige Leckereien zaubern!
(erhältlich unter: <https://www.gepa-shop.de/faire-backbox.html>)



...genau wie faire Kleidung und Accessoires!

(erhältlich unter: <https://www.gepa-shop.de/faire-kleidung/faire-socken/socken-punkte-grun-grosse-35-38.html>)



Es gibt sogar einen fairen Adventskalender!

(Schnell sein unter: <https://www.gepa-shop.de/fair-trade-lebensmittel/weihnachtssuessigkeiten/adventskalender-aus-bio-vollmilchschokolade.html>)

Von fairer Kosmetik, Textilien, Schokoladenprodukten, Wein, bis hin zum Adventsstern...

...auch auf der Homepage von **Fairtrade Deutschland** wird man
schnell fündig –

viele Geschenkideen zum Feinschmecken und zum Wohlfühlen erwarten
euch bei der Suche über den „**Produkt-Finder**“

(unter <https://www.fairtrade-deutschland.de/einkaufen/produkt-finder>),
bei dem ihr nicht nur nach Produkten, sondern auch nach Verkaufsstellen in
der Nähe schauen könnt.

Also legt los, frei nach dem Motto:

„**FAIRschenken**“!



(Bildquelle www.fairtrade-deutschland.de)

FAIR gibt's auch in Bitburg

Im **ATLASITAS Weltladen** in der **Bitburger Fußgängerzone** kann man eine Vielfalt fair gehandelter Produkte finden. Dort kann man nicht nur Süßigkeiten, wie z.B. Schokolade, Gummibärchen, Chips, Plätzchen, sondern auch Trockenfrüchte, Säfte und Wein sowie jede Menge weitere Lebensmittel von Bauern aus Afrika, Asien sowie Mittel- und Südamerika einkaufen. Auch Handwerksarbeiten dortiger Produzenten, wie Taschen, Körbe, Geldbeutel, Schals, Musikinstrumente und vieles mehr könnten zur tollen nachhaltigen Geschenkidee werden.



Homepage:
www.initiative-bitburg.de