

„7 Wochen mit Produkten aus Fairem Handel und der Region“ empfiehlt: Weihnachtsbäckerei mit Rohrohrzucker, Cashewnüssen, Kakao und Gewürzen aus Fairem Handel

Schneeflocken

Sie heißen so, weil sie zart sind und auf der Zunge zergehen – nicht zum Verschicken geeignet!

Ergibt ca. 45 Stück:

200 g Margarine

100 g Puderzucker

250 g Kartoffelmehl

60 g Mehl – weißes!

1 Vanilleschote* *aus Fairem Handel*

Die Margarine zusammen mit dem Puderzucker cremig schlagen. Das ausgekratzte Vanillemark hinzufügen. In einer zweiten Schüssel Kartoffelmehl

Rezeptidee: aus dem 1965 handgeschriebenen Schulkochbuch einer Freundin

und Mehl mischen. Diese Mischung nach und nach zum Fett geben und gut durchkneten. Wenn der Teig sich zu feucht anfühlt, noch Mehl dazugeben. Vor der Weiterverarbeitung am besten eine Stunde kühl stellen.

Den Backofen auf 175°C vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig insgesamt etwa 45 Kugeln formen, mit der Gabel eindrücken und anschließend ca. 15 - 20 Min. backen.

Muskatbrote

Sie schmecken jedes Jahr anders – je nach Sortiment von verarbeiteten trockenen Brotresten und Würzlaune!

Ergibt ca. 80 Stück:

125 g Rohrzucker*

125 g Margarine

1 Ei für den Teig & 1 Eigelb zum Bestreichen
abgeriebene Schale einer Zitrone

1 Messerspitze geriebener Muskat*

1 Prise gemahlener Zimt*

1 Prise gemahlene Nelken*

125 g Mehl (kann gerne Vollkornmehl sein, dann aber eher ein bisschen weniger)

125 g gemahlene Cashewkerne bzw. Cashewbruch*

125 g Semmelbrösel (die mache ich selber aus Brotresten)

Cashewstückchen zur Dekoration*

* *aus Fairem Handel*

Rezeptidee: aus meiner handgeschriebenen Rezeptsammlung (Jutta Boysen)

Margarine und Zucker schaumig schlagen, dann das Ei hinzufügen und gut vermengen. Nun die Zitronenschale und die vermischten Gewürze dazugeben und gut verrühren. Meine Messerspitzen und Prisen sind ziemlich groß! Am besten Sie probieren den Teig! In einer zweiten Schüssel Mehl, Cashewkerne und Semmelbröseln mischen und nach und nach mit der Margarinemischung zu einem Teig verkneten. Den Teig zwei Stunden kalt ruhen lassen. Nach den 2 Stunden Rollen (2 cm dick) formen und von diesen Scheiben schneiden, jede Scheibe mit Eigelb bestreichen und mit einem Stückchen Cashewkern belegen. Bei 175° 12-15 Minuten backen

Schoko-Cashew-Mürbchen

195 g Margarine

150 g Rohrzucker *

30 g Kakao*

250 g Mehl

1 1/2 TL Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker bzw. 1 ausgekratzte Vanilleschote*

etwas Zimt, gemahlen *

150 g gemahlene Cashewkerne*

erst Rühr-, dann Knetteig, Kugeln formen, mit drei Fingern zu einem „Dreispiß“ zusammendrücken

Bei 220° 10-15 Minuten backen, ergibt 2 Bleche mit circa 50 Stück

* *aus Fairem Handel; Rezeptidee: aus dem 1965 handgeschriebenen Schulkochbuch einer Freundin*

