

# Faire Tüte „Backfreuden“

## Mögliche Waren aus dem Weltladen in der Tüte

Tatsächliche Auswahl hängt davon ab, ob Sie Tüten für 10, 12 oder 15 Euro kaufen wollen.

- Faires Pfund Mascobado Vollrohrzucker bio
- Zarte Bitter Schokolade
- Gewürze: Zimt, Muskat, Nelken, Vanillezucker

## Rezeptvorschläge:

### Kürbiskekse

500 g Mehl, 125 g Haferflocken, 1 TL Backpulver, 2 TL gemahlener Zimt\*,  
½ TL Salz\*, 200 g Butter oder Margarine, 125 g weißer Zucker\*, 125 g  
Rohrohrzucker\*, 1 großes Ei, 1 Päckchen Vanillezucker oder ½ Vanilleschote\*,  
200 g Kürbisfleisch, fein raspelt

#### Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen. Mehl, Haferflocken, Backpulver, Zimt und Salz mischen. Fett mit Zucker und Vanillezucker bzw. dem ausgekratzten Vanillemark schaumig rühren. Ei hinzufügen und gut vermengen. Den raspelten Kürbis unterrühren. Nach und nach die Mehlmischung hinzugeben. Mit einem Löffel Teighäufchen in 5 cm Abstand auf das Backblech geben und 18-20 Min. backen bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Nach Belieben mit Zuckerguss verzieren.

*Rezeptidee: Der Hoflieferant. [www.bio-hoflieferant.de](http://www.bio-hoflieferant.de)*

### Schneeflocken

200 g Margarine, 100 g Puderzucker, 250 g Kartoffelmehl, 60g Mehl – weißes! – und wahrscheinlich etwas mehr, 1 Vanilleschote\*

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

*Rezeptidee: aus dem 1965 handgeschriebenen Schulkochbuch einer Freundin (Jutta Boysen)*

### Muskatbrote

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 eher ein bisschen weniger)

125 g gemahlene Cashewkerne bzw. Cashewbruch\*, 125 g Semmelbrösel (die mache ich selber aus Brotresten), Cashewstückchen zur Dekoration

## Faire Tüte „Backfreuden“

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.

*Rezeptidee: aus meiner handgeschriebenen Rezeptsammlung (Jutta Boysen)*

## Schokoladen-Nuss Küchlein

125 g Bitterschokolade\*, 175 g Zucker\*, 100 g Mehl, 80 g weiche Butter, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz\*, ¼ TL Backpulver, 100 g gehackte Cashewkerne\*

### Zubereitung

Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Butter und Schokolade in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze zergehen lassen. Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mit einem Handrührgerät cremig rühren. Vorsichtig die Schokoladenmasse unterrühren, dann das gesiebte Mehl und das Backpulver nach und nach zugeben, gut verrühren. Cashewkerne hacken und in einer Pfanne leicht anrösten, in die Masse unterrühren und den kompletten Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen. In einem vorgeheizten Backofen den Kuchen bei 200°C für etwa 25 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen und in kleinen Stücken als Küchlein anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

*Rezeptidee: TransFair*