



AA
Aalen

Fair süßen

Fair Frühstück |

16.06.2018 | Rathausvorplatz | Marktplatz 30 | 73430 Aalen |
von 9.00 bis 12.00 Uhr |

Kontakt | Fairtrade-stadt@aalen.de



 Hochschule Aalen



SAM  CCA





Kakao



REZEPTVORSCHLAG

Brownies

Zutaten

- 300 g Butter
- 6 Eier
- 270 g Vollrohrzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Bitterschokolade
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 g Cashewnüsse
- 150 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

Die Butter, die Eier, den Vollrohrzucker und den Vanillezucker schaumig rühren. Die Bitter-Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und in den Teig rühren. Dann das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz in den Teig geben. Die Cashewnüsse grob hacken und unter den Teig mischen. Die Masse auf einem tiefen Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umlufttherd: 160°C) ca. 30-35 Minuten backen.

Zum Abschluss die Zartbitterkuvertüre schmelzen und auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen. Den Kuchen in kleine Quadrate schneiden.

Kakao war in Amerika frühzeitig als Nahrungs- und Genussmittel bekannt und wurde hochgeschätzt. Die ungesüßten Kakaobereitungen der Azteken mochten den Europäern jedoch nicht so recht schmecken. Erst nach Zugabe von Honig oder Rohrzucker begann der Siegeszug der Kakaoerzeugnisse in aller Welt.

Kakao auf dem Weltmarkt

Der Anbau von Kakao ist den Ländern am Äquator vorbehalten. Der Rohkakao wird aber hauptsächlich in den westlichen Industrienationen zu Schokolade und anderen Kakaoprodukten weiterverarbeitet. Im 17. Jahrhundert nur in Apotheken zu haben und den Betuchteren vorbehalten, ist die Schokolade inzwischen vom Luxus- zum Massenartikel geworden: Durchschnittlich 10 Kilogramm davon verspeist ein Bundesbürger im Jahr, und damit

sind wir Weltspitze. Der Kakaomarkt ist einer der instabilsten Märkte der Welt, aber selbst bei Preissteigerungen kommt bei den Kleinbauern oft kein kostendeckender Ertrag an, da die höheren Gewinne von Zwischenhändlern abgeschöpft werden.

