



AA
Aalen

Fair süßen

Fair Frühstück |

16.09.2017 | Rathausvorplatz | Marktplatz 30 | 73430 Aalen |
von 9.00 bis 12.00 Uhr |

Kontakt | Fairtrade-stadt@aalen.de



 Hochschule Aalen



 Aalener
Wochenmarkt
Marktplatz 30/32 & Gewandweg 10a | Region Ostalb



SAM  CCA



Kakao



REZEPTVORSCHLAG

Schoko - Muffins

Zutaten

- 150 g Mehl
- 50 g ungesüßten Kakao
- 120 g Zucker
- 1 TL Vanille
- ½ Pck. Backpulver
- 100 ml Mineralwasser
- 100 ml Pflanzenöl, z.B. Sonnenblume
- 2 Eier

Zubereitung

Die Kuchenform (20 cm) mit etwas Öl einfetten und mit Backkakao bestäuben. Den Backofen vorheizen (170°C Ober/-Unterhitze), dann Eier, Zucker und Vanille sehr schaumig schlagen (ca. 5 Min). Öl und Wasser zur Zucker-Ei-Masse geben, verrühren. Mehl, Kakao und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Die trockene Zutaten in den Teig sieben und kurz unterrühren. Die Form befüllen, backen, mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist, ca. 35 Min

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

