



REWE

FAIR BRUARY FAIREZEPTTE

#fairbruary
Einen Monat
fair kochen





WILLKOMMEN

Fairbruary ist nicht nur fair einkaufen, Fairbruary ist auch fair kochen – mit fairen Zutaten eben. Zur Inspiration findest du hier ausgewählte Rezepte. Wenn du den Dreh raus hast, ist es auch ganz leicht deine eigenen Gerichte fair zu kochen.

REWE brachte schon vor 30 Jahren als erster Händler fair gehandelten Kaffee in die Regale. Tee, Schokolade und Süßwaren folgten. Heute findest du bei REWE eines der größten Fairtrade-Sortimente in Deutschland.

Ganz viel Spaß beim Nachkochen.



Herausgeber:

Fairtrade Deutschland e.V.

Maarweg 165, 50825 Köln

Weitere Infos finden Sie auf unserer Website
unter www.fairtrade-deutschland.de

Rezeptfotos: © SchlossStudio – Verena Pelikan



Zubereitung

Zuerst Mascarpone, Quark und Puderzucker miteinander verrühren, dann die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Cookies in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz grob zerkleinern. Die Dosenpfirsiche abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Nun geht es ans Schichten: Zuerst die Hälfte der zerkleinerten Cookies auf den Böden der vorbereiteten Gläser verteilen. Anschließend eine Schicht Dosenpfirsiche darauflegen.

Vorsichtig etwas Mascarponecreme auf den Pfirsichen verteilen und dann diese 3 Schritte noch einmal wiederholen.

Die Gläser in den Kühlschrank stellen und mind. 4 Stunden durchziehen lassen.

Vor dem Servieren kann das Dessert mit etwas zerkleinerten Cookies und Karamellsauce garniert werden.

Chocolate Peanut Cookies Dessert



Zutaten (6 Portionen)

Creme

- 200g Mascarpone
- 200g Quark
- 30g Puderzucker
- 200ml Sahne

Zusätzlich

- 1 Packung REWE Beste Wahl Chocolate Peanut Cookies
- 1/2 Dose Pfirsiche
- Karamellsauce

Zubereitungszeit

30 Minuten

Schwierigkeit

einfach

Schoko-Törtchen

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die Tartelette-Förmchen mit Fett auspinseln.

Alle Zutaten zügig zu einem Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Förmchen drücken. Mit einer Gabel ein paar Mal in den Teig einstechen.

Im Ofen 15 Minuten blindbacken, dafür den Teig mit Backpapier abdecken und mit Hülsenfrüchten oder Reis beschweren.

Für den Pudding 150 ml Pflanzenmilch gemeinsam mit Maisstärke, Backkakao und Zucker in einer Tasse glatrühren. Die restliche Pflanzenmilch in einem Topf aufkochen. Dann die Backkakao-Mischung hinzufügen und unter ständigem Rühren erneut aufkochen.

Die Hitze reduzieren, die Schokoladestücke hinzugeben und eine weitere Minute unter Rühren köcheln, während der Pudding dicker wird.

Den Pudding auf die ausgekühlten Mürbeteigböden gießen und mit Frischhaltefolie bedecken damit sich keine Haut auf dem Pudding bildet.

Mindestens 1 Stunde kaltstellen, bis der Pudding fest geworden ist.

Die vegane Schlagsahne aufschlagen und auf dem Schokopudding verteilen.

Mit Beeren garnieren und mit Backkakao bestreuen.

Zutaten (für eine 24cm Tarteform oder 6 Tartelette-Förmchen)

Kakao Mürbeteig

- 200g Mehl
- **30g REWE Bio Kakao**
- 75g Zucker
- 1 Msp. Salz
- 100g pflanzliche Margarine
- 30ml Pflanzenmilch

Schokopudding

- 500 ml pflanzliche Milch
- 30g Maisstärke
- 3 EL Kakaopulver
- 4 EL Zucker
- 50g Edelbitterschokolade, gehackt

Garnierung:

- 100ml vegane Schlagsahne
- Beeren
- **20g REWE Bio Kakao**

Zubereitungszeit

40 Minuten

Schwierigkeit

mittel

Zubereitung

Für den Teig die Schokolade grob hacken und gemeinsam mit der Butter im Wasserbad schmelzen.

Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Cupcake-Blech mit 12 Papierförmchen auslegen.

Die geschmolzene Schoko-Butter mit dem Zucker verrühren. Danach die Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver, Salz und Backkakao vermengen und abwechselnd mit der Milch zu den anderen Zutaten geben und vermischen.

Die Muffinförmchen zu 2/3 mit dem Teig füllen und für ca. 20 Minuten backen. Aus der Mitte der ausgekühlten Muffins mit einem Messer einen Kegel rausschneiden.

Für die Füllung 50ml Kirschsaff in eine Tasse geben und mit der Maisstärke verrühren.

Den restlichen Kirschsaff aufkochen und unter ständigem Rühren die Kirsch-Stärke-Mischung hinzufügen. Dann die Hitze reduzieren, die Kirschen hinzugeben und eine weitere Minute unter Rühren köcheln, während die Masse eindickt.

Je 1-2 Kirschen samt eingedicktem Saft in die ausgeschnittenen Kegel der Muffins füllen.

Für die Garnierung erst die Sahne steif schlagen. Mascarpone mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker verrühren und die steif geschlagene Sahne unterheben.

In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Creme kreisrund auf die Muffins aufdressieren.

Je eine Kirsche auf der Creme platzieren und etwas eingedickten Kirschsaff darüber laufen lassen.

Mit Rapselschokolade Edelherb bestreuen.

Schwarzwälder Kirsch Cupcake



Zutaten (12 Portionen)

Teig

- 60g Zartbitterschokolade
- 100g Butter
- 120g Brauner Zucker
- 2 Eier
- 180g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 45g Backkakao
- 100ml Milch

Füllung

- 200g Kirschen, eingelegt
- 150ml Kirschsaff, von den eingelegten Kirschen
- 30g Maisstärke
- 1 EL Kirschwasser (optional)

Garnierung

- 200ml Sahne
- 100g Mascarpone
- 1 TL Vanillezucker
- 30g Puderzucker
- **70g Rewe Beste Wahl Raspelschokolade Edelherb**

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit mittel

Mexican Coffee Cocktail

Zutaten (1 Portion)

- 180ml heißer Rewe Bio Röstkaffee
- 30 ml Kaffeelikör
- 20 ml Tequila
- 50 ml Sahne geschlagen
- Zimt, gemahlen zum Garnieren
- 1,5 TL brauner Zucker

Zubereitungszeit

10 Minuten

Schwierigkeit

einfach

Zubereitung

Zu Beginn den Rand des Glases in etwas Kaffee tauchen und anschließend in eine Schale mit braunem Zucker drücken.

Nun Kaffeelikör und Tequila ins Glas gießen und mit heißem Kaffee auffüllen.

On top mit steif geschlagener Sahne garnieren und diese mit Zimtpulver bestäuben.

Et voilà - ein aromatisches Abenteuer im Handumdrehen!



WOFÜR STEHT FAIRTRADE

Das Fairtrade-Siegel kennzeichnet Produkte, die aus fairem Handel kommen und bei deren Herstellung strenge soziale, ökologische und ökonomische Kriterien eingehalten wurden.

Fairtrade hat eine Welt zum Ziel, in der alle Kleinbauernfamilien, Arbeiterinnen und Arbeiter über existenzsichernde Lebensgrundlagen verfügen, ihre Potenziale entfalten und ihre Zukunft selbstbestimmt gestalten können.



Sicherheit durch
stabile Mindestpreise



Förderung von
Gleichberechtigung



Förderung von
**Umwelt- und
Klimaschutz**



Zusätzliche Prämie für
Gemeinschaftsprojekte



Verbot von
ausbeuterischer
Kinderarbeit



Regelmäßig überprüft
und unabhängig
kontrolliert