

Faire Schokoladen-Cookies

Gerade in der Advents- und Weihnachtszeit sollten wir an diejenigen denken, denen es nicht so gut geht wie uns, und am besten auch handeln. Das müssen nicht die großen Spenden sein, es genügt auch einfach, den Menschen für ihre Arbeit einen gerechten Lohn zu zahlen. Dafür steht der Faire Handel!

Hier ein Rezept für gut 30 leckere faire Schoko-Cookies:

1. Schmilz 80g regionale oder Bio-Butter mit 150g fairer Zartbitterschokolade unter Rühren bei niedriger Temperatur.
2. Rühre zwei regionale oder Bio-Eier, 150g fairen braunen Rohrzucker und einen Teelöffel fairen Zimt schaumig.
3. Rühre die flüssige Schokoladenbutter unter.



4. Heize den Backofen auf 175 Grad vor.
5. Schneide 100g faire Vollmilchschokolade in kleine Würfel.
6. Mische 100g faire oder Bio-Mehl, 100g gemahlene Bio-Mandeln, einen Teelöffel Bio-Backpulver und zwei Teelöffel Bio-Speisestärke unter den Teig.
7. Hebe die gewürfelte Vollmilchschokolade mit einem Rührlöffel unter.
8. Setze mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech – genügend Abstand lassen! Etwa 14 Minuten backen. Die Cookies sollen innen noch weich sein.

Lasst es Euch schmecken!

„**Beschenk den Bruder** und gönn auch dir etwas, denn in der Unterwelt ist kein Genuss mehr zu finden!“

Jesus Sirach 14,16

Mit spirituellen Impulsen begleiten die Arbeitskreise der Katholischen Landjugendbewegung Bayern das Projekt „Ausgewachsen. Wie viel ist genug?“ (www.kljb-bayern.de/ ausgewachsen). An-/Abmeldung: spiri-mail@kljb-bayern.de; Infos/Download: www.kljb-bayern.de/inhalte/glaube-und-kirche/spiri-mail-aktion-2015

