



# Sweet ★ Revolution

Faire Rezepte für schokoladigen Genuss

# Sweet Revolution



## Wie wirkt Fairtrade?

Viele Bauernfamilien verdienen mit dem Anbau von Kakao zu wenig Geld und leben daher in Armut. Das Ziel von Fairtrade ist es, diese Familien zu unterstützen und ihnen Entwicklungsmöglichkeiten zu geben, sodass künftige Generationen im Kakaoanbau eine Zukunft haben. Zusätzlich zu einem stabilen Mindestpreis für Kakao erhalten die Kleinbäuer:innen eine Fairtrade-Prämie, die sie für ein soziales, ökologisches oder ökonomisches Projekt ihrer Wahl einsetzen dürfen, beispielsweise Massnahmen zur Produktivitätssteigerung oder Bildungsmöglichkeiten für Kinder.

Mit rund zwölf Kilo Schokoladenkonsum pro Person und Jahr gehört die Schweiz zur Weltspitze. Der Marktanteil von Fairtrade-Schokolade in der Schweiz beträgt aktuell rund 18%.

Alle zertifizierten Schokoladenprodukte sowie die gesamte Produktpalette von Fairtrade Max Havelaar findest du online in unserem [Produkt-Finder](#).





# Rezepte

<b>Munz Extra mit Orange und Mascarpone</b>	<b>7</b>
<b>Cheesecake-Sticks mit Himbeere &amp; Pistazie</b>	<b>8</b>
<b>Salted Caramel Brownie mit Amarettini und Meringue</b>	<b>11</b>
<b>Milch-Haselnuss-Marshmallow-Sandwich mit Orange</b>	<b>12</b>
<b>Pflaumenknödel mit Haselnuss und Tony's Chocolonely</b>	<b>15</b>



# Munz Extra mit Orange und Mascarpone

## Zubereitungszeit

30 Minuten

## Wartezeit

20 Minuten

## Schwierigkeitsgrad

einfach

## Zutaten (4 Personen)

250g Mascarpone

200g Magerquark

100ml Rahm

3 EL Puderzucker

½ TL Zimt

1 Päckchen Rahmhalter

2 Orangen

4 EL brauner Zucker

1 Schuss Orangensaft

Nach Bedarf Orangenlikör

Munz Extra Kakao oder Nuss

Minze

## Zubereitung

1. Mascarpone, Rahm, Zimt, Puderzucker und Rahmhalter aufschlagen und anschliessend den Quark unterheben.
2. Die Orangen filetieren und erstmal zur Seite legen.
3. Den braunen Zucker in einer Pfanne schmelzen und mit Orangensaft ablöschen. Je nach Wunsch mit Orangenlikör abschmecken.
4. Die Orangenfilets dazugeben und ca. 2 min. köcheln lassen.
5. Nun die Mascarponecreme, Orangen und Munz Extra abwechselnd im Glas schichten und mit Minze garnieren.

Schon ist das kleine Dessert fertig!

## Zubereitungszeit

10 Minuten

## Wartezeit

120 Minuten

## Schwierigkeitsgrad

einfach

## Zutaten (8-10 Personen)

1 gekaufter oder selbst gebackener,  
runder Käsekuchen

600 g Organic & Fair, 100% Cacao,  
Chocolat Stella

20g gefriergetrocknete Himbeeren

20g gehackte Pistazien

## Zubereitung

1. Den fertigen Käsekuchen je nach Grösse in 8-10 Stücke schneiden. Nun vom breiten Rand aus jeweils einen Glacéstängel hineinschieben. Die Stücke für ca. 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
2. In der Zwischenzeit die Schokolade klein hacken und die Hälfte über einem Wasserbad schmelzen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, Schüssel vom Herd nehmen und restliche Schokolade dazugeben und rühren, bis alles geschmolzen ist.
3. Die geschmolzene Schokolade in ein hohes Gefäss geben und die Käsekuchenstücke darin eintauchen. Anschliessend am besten direkt auf ein Gitter stellen, sodass die überschüssige Schokolade abtropfen kann.
4. Nun ist Schnelligkeit gefragt! Die Kuchenstücke mit Himbeeren und Pistazien dekorieren, solange die Schokolade noch flüssig ist.

Sobald die Schokolade fest ist, servieren und geniessen.



# Cheesecake-Sticks mit Himbeere und Pistazie

## Zubereitungszeit

30 Minuten

## Wartezeit

60 Minuten

## Schwierigkeitsgrad

einfach

## Zutaten (6 Personen)

1 Becher Ben & Jerry's Salted Caramel Brownie

100 Amarettini

2 Eiweiss

100g Zucker

Vanille Extrakt



# Salted Caramel Brownie mit Amarettini und Meringue

## Zubereitung

1. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wallholz zerkleinern.
2. Nun mit einem Glacezange große Eiskugeln aus Ben & Jerry's Cookie Dough formen und sie in den Amarettini-Brösmeli wälzen. Danach direkt für ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank geben.
3. Für die Meringue über einem Wasserbad Eiweiss, Zucker und Vanilleextrakt verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Masse in einer Küchenmaschine weiter schlagen, bis sie auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
4. Die Eiskugeln aus dem Gefrierschrank holen und mit der Meringue bestreichen und flambieren. Ohne Flambierbrenner funktioniert es auch im Ofen — einfach mit der Grillfunktion 2 min backen. Hierfür muss die Eiskugel richtig gefroren sein.

Jetzt nur noch servieren und geniessen!

## Zubereitungszeit

20 Minuten

## Wartezeit

-

## Schwierigkeitsgrad

einfach

## Zutaten (8 Personen)

100g Zucker

100ml Wasser

1 Eiweiss

1 Prise Salz

Abrieb einer Bio Orange

1 Packung Manner Snack Minis

## Zubereitung

1. Zucker, Wasser und den Orangenabrieb in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze kochen, bis der Sirup die Temperatur von 170 Grad erreicht. Ob der Sirup so weit ist, erkennt man daran, dass er sich langsam färbt und sich kleine Blasen bilden.

2. In der Zwischenzeit Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und anschliessend langsam den Sirup hinzugeben.

Die Masse weiterschlagen, bis sie zimmerwarm ist.

3. Creme zwischen Manner Snack Minis verteilen und mit einem Flambierer leicht anbrennen.

Das süsse Sandwich ist nun bereit. En Guete!



# Milch-Haselnuss-Marshmallow-Sandwich mit Orange



# Pflaumenknödel mit Haselnuss und Tony's Chocolonely

## Zubereitungszeit

45 Minuten

## Wartezeit

-

## Schwierigkeitsgrad

mittel

## Zutaten (10 Knödel)

500g gekochte Kartoffel

1 Ei

150g Mehl

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Zimt

10 Pflaumen

10 Würfelzucker

50g gemahlene Haselnüsse

50g Paniermehl

2 El Butter

2 El Zucker

1 Tafel Tony's Chocolonely

## Zubereitung

1. Butter in einer Pfanne schmelzen und Paniermehl, gemahlene Haselnüsse und Zucker dazugeben. Alles rösten, bis der Zucker geschmolzen ist.
2. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben. Mit Ei, Mehl und einer Prise Salz verkneten. Das Mehl nach und nach dazugeben, damit der Teig nicht zu hart wird. Den Teig in 10 Teile teilen und flach drücken.
3. Die Pflaumen entkernen und mit je einem Würfelzucker und etwas Zimt füllen. Die gefüllten Pflaumen in den Teig drücken und den Teig verschliessen.
4. Die Knödel in kochendes Wasser geben und solange kochen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Danach mit einem Küchentuch trocken tupfen, in der Haselnuss-Panade wälzen, auf einem Teller anrichten und mit gersapelter Tony's Chocolonely bestreuen und geniessen!



## Wofür steht Fairtrade?

Das Fairtrade-Label kennzeichnet Produkte, die aus fairem Handel kommen. Für sie gelten umfassende soziale, ökologische und ökonomische Kriterien. Damit dies funktionieren kann, sind alle Akteure entlang der Lieferkette eingebunden – von den Produzent:innen über den Handel bis zu den Konsument:innen.

Das Ziel von Fairtrade ist eine Welt, in der Kleinbäuer:innen sowie Arbeiter:innen ihre Zukunft selbstbestimmt gestalten können.

[Hier](#) gibt's weitere Infos!



Stabile  
Mindestpreise



Förderung von  
Gleichberechtigung



Umwelt- und  
Klimaschutz



Prämie für Gemein-  
schaftsprojekte



Vermeidung von  
Kinderarbeit



Überprüfung und  
unabhängige  
Kontrolle