



AA
Aalen

Fair liebt in Aalen

Die Stadt Aalen wurde zum dritten Mal in Folge als Fairtrade-Town ausgezeichnet. Diesen Titel darf die Stadt seit 2014 führen.

Kontakt | Fairtrade-stadt@aalen.de

Steuerungsgruppe Fairtrade



**Aalener
Wochenmarkt**
Hier sind Frische & Gesundheit der Region drin



Kakao

REZEPTVORSCHLAG

SCHOKOLADENTARTE MIT CASHEWNÜSSEN UND BANANE

Zutaten

Für eine Spring- oder Tarteform mit 24 cm Ø

**Für die
Schokoladenmasse**
135 g Butter
140 g Kuvertüre 70%
3 große Eier
170 g Rohrzucker
100 g Cashewnüsse

**Für das
Bananen-Topping**
2 Bananen
40 g Rohrzucker
40 ml Orangensaft

Zubereitung

Die Butter in einem Topf erhitzen, Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen lassen und beides mischen. Die Eier mit dem Zucker verrühren bis sich der Zucker gelöst hat. Alles gut verrühren, in die mit Backpapier ausgelegte Tarteform füllen und die grob gehackten Cashewnüsse aufstreuen. Bei 170°C Umluft ca. 15-20 Minuten backen bis die Masse nicht mehr „wabbeln“, wenn man am Blech rüttelt.

Karamellierte Bananenscheiben:

Die Bananen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und

mit dem Orangensaft ablöschen. Die Bananen zugeben, einmal aufkochen und ziehen lassen.

Fertigstellung:

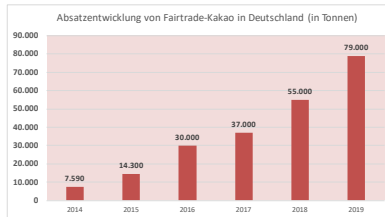
Bananen dekorativ auf der abgekühlten Tarte verteilen und servieren. Alternativ die Bananen in einem Schälchen separat servieren und die Tarte vor dem Verzehr nochmal anwärmen.

© Matthias Ludwigs, Törtchen Törtchen



Absatzentwicklung von Fairtrade-Kakao in Deutschland (in Tonnen)

In Deutschland werden jährlich rund 9,08 kg Schokoladenwaren pro Kopf genascht (BDSI). Die deutsche Schokoladenindustrie verarbeitet 400.000 Tonnen Kakaobohnen pro Jahr (ICCO). Der Marktanteil von Fairtrade-Kakao liegt inzwischen bei etwa acht Prozent.



Details

Markteinführung: 1995
Herkunft: Ghana, Elfenbeinküste, Demokratische Republik Kongo
Marktanteil: 17%

Quelle: TransFair e.V.