

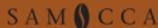


AA
Aalen

Fair süßen

Fair Frühstück |
20.07.2019 | Rathaus | Marktplatz 30 | 73430 Aalen |
von 9.00 bis 12.00 Uhr |

Kontakt | Fairtrade-stadt@aalen.de



Zucker



62.340 FAIRTRADE-
ZUCKERPRODUZENTINNEN
UND -PRODUZENTEN BAUEN
WELTWEIT **ZUCKER** AN



FAIRTRADE-
ZUCKER-PRODUZENTEN
ERZIELTEN PRÄMIENEINNAHMEN VON
8,6 MILIONEN €
IN DEN JAHREN 2014/15



FAIRTRADE-ZUCKERPRODUZENTEN
VERKAUFEN 2014/15
154.264 TONNEN
FAIRTRADE-ZUCKER



REZEPTVORSCHLAG

Maispudding mit

Schokoladensauce | 5 Personen

Zutaten

- 1/2 l Sahne
- 2 TL gemahlener Zimt
- 100 g Zucker
- 1/2 TL Vanille
- 175 g Maismehl
- 8 Datteln oder
- 1/2 Tasse Rosinen
- 1/4 l Milch

Sauce

- 200 g geraspelte
Bitterschokolade
- 1/4 l Sahne
- 3 EL Zucker
- 125 g Butter
- 170 ml Crème double
- 100 g Krokant
- Sahne zum Garnieren

Zubereitung

Sahne, Zimt, Zucker und Vanille zusammen erhitzen. Maismehl und Milch verrühren und zu der warmen Sahne geben. Dick einkochen. Die getrockneten Früchte auf dem Boden einer Form verteilen und die Maismehl-Sahne-Mischung darüber gießen. Im Kühlschrank setzen lassen.

Für die Sauce:

Schokolade und Sahne vermischen und im Wasserbad schmelzen, Zucker hinzufügen und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Den Pudding auf einen Teller stürzen und kurz vor dem Servieren mit der Schokoladensauce übergießen.