

## Fair-Kaba

Was gibt es schöneres, als sich an einem kalten Winterabend mit einer Tasse warmen Kaba, in eine Decke eingekuschelt, auf dem Sofa gemütlich zu machen? Na ja, wenn dieser Kaba auch noch mit Fair-Trade-Kaba zubereitet wird! Unser Stamm ist dieses Jahr, als der Erste im Bezirk zum Fair-Trade-Stamm ausgezeichnet worden und wir wollen nicht nur im Stamm fair gehandelte Produkte benutzen, sondern am Liebsten auch zuhause. Deswegen gibt es heute im Adventskalender eine Anleitung für einen leckeren Kaba, der unbedingt mit Fair-Trade-Kakao zubereitet werden muss. Falls ihr nochmal spicken müsst, haben wir euch das Fair-Trade-Logo abgedruckt, welches auf eurem Produkt zu sehen sein sollte. Und jetzt...viel Spaß und gut Schlürf! :-P



### Das braucht ihr für 2 Tassen:

- 500 ml Mandelmilch (oder normale Milch)
- 2 Esslöffel Fair-Trade-Kakaopulver
- 20g Fair-Trade-Bitterschokolade
- 2 Teelöffel Maisstärke
- 1 Prise Zimt



### Und so geht's:

- Alle Zutaten in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren und einmal aufkochen lassen. Dadurch lösen sich der Kakao und die Schokolade auf und die Stärke bindet die heiße Schokolade.
- Die heiße Schokolade auf zwei Tassen verteilen und servieren.
- Nach Belieben mit aufgeschäumter Milch (oder Schlagsahne) und einer Prise Kakao oder Zimt bestäubt garnieren. Heiß genießen.

