



Schoko-Upcycling für kulturelle Vielfalt und Menschenrechte



- Wir starten eine süße Aktion. Aus fairen Schoko-Nikoläusen und -Weihnachtsbäumen werden neue Leckereien: Schokocrossies oder bunte Muffins.

Die Nikoläuse und Weihnachtsbäume gibt es kostenlos, wenn Ihr Euch mit einer eigenen Aktion für eine bunte, vielfältige und demokratische Gesellschaft und Menschenrechte einsetzt. Zugleich könnt Ihr so die Arbeit von Brot für die Welt unterstützen.

Schokocrossies oder bunte Muffins können gemeinsam in einer Konfi- oder Jugendgruppe hergestellt werden. Nach einem Gottesdienst, bei einem Stand vor dem Rathaus oder zu anderen Gelegenheiten könnt Ihr diese Leckereien dann gegen eine Spende abgeben.

Anlässe für eine solche Aktion können sein:

- Wochen gegen Rassismus, 11.-24. März, Motto: „Menschenrechte für alle“
- Aktion für Vielfalt und Menschenrechte in einer Konfi- oder Jugendgruppe
- Jugendgottesdienst
- Aktion zum Fairen Handel
- Gottesdienst zu Ostersonntag
- Gemeinde- oder Stadt(teil)fest



Mit den Spenden könnt Ihr die Arbeit von Brot für die Welt unterstützen, z. B. die Bildung für Flüchtlingskinder in Myanmar oder für Integrationsprojekte Geflüchteter in Äthiopien. Mehr Infos unter: www.brot-fuer-die-welt.de



Wie kommen die Nikoläuse und Weihnachtsbäume zu Euch?

Ihr sendet uns bitte eine kurze Beschreibung Eurer Aktion zu. Bitte teilt mit, wie viele Nikoläuse bzw. Weihnachtsbäume benötigt werden. Es gilt: solange der Vorrat reicht.

Ein Nikolaus wiegt 65 Gramm. Die Abgabe erfolgt nur in 24er Einheiten – also: 24, 48, 72, ... Nikoläuse.

Ein Weihnachtsbaum wiegt 40 Gramm. Die Abgabe erfolgt nur in 12er Einheiten – also: 12, 24, 36, 48 Weihnachtsbäume.

Wir freuen uns darüber, dass die GEPA in großer Menge ökofaire Schoko-Nikoläuse und Weihnachtsbäume gespendet hat. Die Schokoprodukte sind zu Weihnachten nicht verkauft worden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist der 31. August 2024.

Weitere Materialien stellen wir gerne zur Verfügung:

- Material zum Thema Vielfalt, z. B. von [Brot für die Welt](#)
- Spendendose von Brot für die Welt
- Flyer zu Projekten von Brot für die Welt, z. B. Myanmar, Äthiopien
- verschiedene Materialien zu Schokolade und Kinderarbeit

Kontakt:

oikos-Institut für Mission und Ökumene der Ev. Kirche von Westfalen, c./o. Katja Breyer
Olpe 35, 44135 Dortmund, Telefon: 0231 5409-73, E-Mail: katja.breyer@ekvw.de

Rezept für Schokocrossies

Zutaten: Cornflakes und Schokolade

Zubereitung:

- Schokolade schmelzen
- flüssige Schokolade mit Cornflakes mischen
- Kleckse weise auf Backpapier verteilen und kalt stellen für einige Zeit

Rezept für bunte Muffins

Zutaten: 200 g Mehl, 120 g Zucker, 4 Eier, 1 Pck. Backpulver, 1 Pck. Vanillezucker, 50 ml Milch, 150 ml Öl, Schokoladenstückchen von 1-2 Nikoläusen oder Weihnachtsbäume, Puderzucker, bunte Streusel

Das Backpulver unter das Mehl mischen und alle anderen Zutaten (bis auf die Schokolade) hinzugeben und zu einem glatten Teig vermischen. Ein Handrührgerät reicht hier völlig aus. Die Nikoläusen oder Weihnachtsbäume in mittelgroße Stücke hacken. Die Schokoladenstückchen in den Teig geben und ordentlich unterrühren. Der Teig kann nun in die Muffinförmchen gegeben werden. Das Ganze nun bei 180 °C auf der mittleren Schiene ca. 18 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker und bunten Streuseln verzieren.