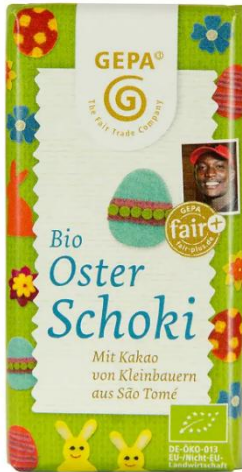




## Schoko-Recycling-Aktion für Kinderrechte



Schokolade schmeckt nicht nur gut, sie bietet auch die Chance, mit Kindern über wichtige Fragen ins Gespräch zu kommen: *Woher kommt Schokolade? Wie wird Kakao angebaut? Was hat das mit Kinderarbeit zu tun? Und wie kann Fairer Handel dagegen helfen?*

Wir laden wir Sie ein, gemeinsam mit Kindern aktiv zu werden und ein Zeichen für Kinderrechte zu setzen. Anlass dafür kann z. B. der 1. Juni (Weltkindertag) oder der 12. Juni (Internationale Tag gegen Kinderarbeit) sein.

Aus fairer Osterschokolade von der **GEPA** können gemeinsam mit Kindern neue **Leckereien wie Schokocrossies, Muffins oder Schokobrötchen** entstehen.

Die Schokolade wird kostenlos zur Verfügung gestellt, wenn gemeinsam mit Kindern eine Aktion zu Kinderrechten und Brot für die Welt umgesetzt wird.

Die selbst hergestellten Leckereien können gegen eine Spende abgegeben und mit dem Erlös die Arbeit von Brot für die Welt unterstützt werden, z. B. Kinderrechtsprojekte in der Demokratischen Republik Kongo.

Mehr Informationen zu den Projekten von Brot für die Welt:

[www.brot-fuer-die-welt.de](http://www.brot-fuer-die-welt.de)

Gerne unterstützen wir Sie auch mit (religions-)pädagogischen Begleitmaterialien zur inhaltlichen Gestaltung rund um Kinderrechte, Kinderarbeit und fairen Handel.

- „Kinderarbeit – Kinderpower – Kinderrechte“: [Zum Material](#)
- Materialien von Brot für die Welt für Kinder: [Zur Übersicht](#)

### **So können Sie mitmachen**

Melden Sie sich einfach über unser Formular an und geben Sie an, wie viel Schokolade Sie benötigen:

[Schoko-Aktion 2026 – Anmelde-Formular](#)

Die Vergabe erfolgt, solange der Vorrat reicht.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum liegt bei Dezember 2026.

### **Kontakt:**

oikos-Institut für Mission und Ökumene der Ev. Kirche von Westfalen

Gabriele Schultz

Olpe 35, 44135 Dortmund

Telefon: 0231 5409-75

E-Mail: [gabriele.schultz@ekvw.de](mailto:gabriele.schultz@ekvw.de)





## Rezept für Schokocrossies

Zutaten: Cornflakes und Schokolade

Zubereitung:

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

## Rezept für Muffins (ca. 12 Muffins)

Zutaten: 200 g Mehl, 120 g Zucker, 4 Eier, 1 Pck. Backpulver, 1 Pck. Vanillezucker,  
50 ml Milch,  
150 ml Öl, ca. 150g Schokolade

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 Schokolade 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.