



MAI 2024

Picknick unterm Frühlingshimmel

Die Tage werden länger, die Temperaturen steigen und uns zieht es alle wieder nach draußen. Ausflüge ins Grüne verbunden mit einem leckeren Picknick sind bei Groß und Klein stets beliebt. Unter blauem Himmel können wir zusammen lachen, spielen und unsere mitgebrachten Leckereien genießen.



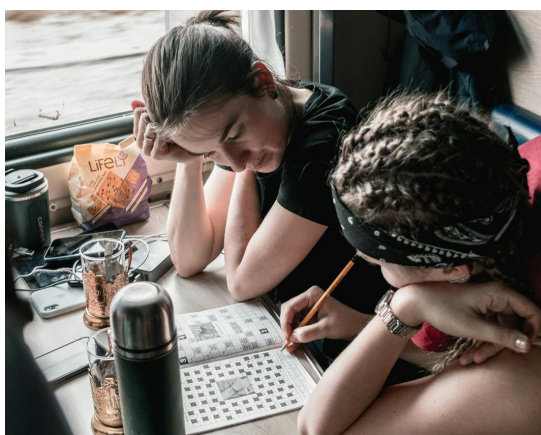
Komm mit uns auf Entdeckungsreise - und erfahre alles über den Reisekuchen



Wenn du regelmäßig Koch- oder Backsendungen schaust, kennst du den Begriff Reisekuchen möglicherweise schon. Für alle anderen ist dieser Begriff vermutlich noch neu. Unsere Pampered Chef Kolleginnen und Kollegen in Frankreich kennen diese Art des Kuchens schon sehr lange – genau gesagt seit dem 17. Jahrhundert – und auch wir waren von der Idee sofort begeistert! Bei einem Reisekuchen handelt es sich um einen Kuchen mit relativ fester Konsistenz, der wenig krümelt und so aus der Hand gegessen werden kann. Außerdem sollte er lange haltbar sein – mindestens acht Tage, besser noch mehrere Wochen – damit du ihn überall mit hinnehmen kannst! Ein solcher Kuchen

enthält also keine Sahne oder frisches Obst, sondern einfache und natürliche Zutaten. Daraus werden recht kompakte und dichte Kuchen gebacken, die nicht zerbrechlich sind und leicht transportiert werden können. Ganz gleich, ob du dich für einen Reisekuchen in Kastenform, runder Form oder viele kleine Kuchen in Einzelportionen entscheidest, Pampered Chef hat die perfekten Backformen für all deine Kreationen!

Und das Beste: Im Mai sind einige unserer Back-Bestseller im Angebot.



Tiger-Küchlein

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker in der **Großen Nixe** schaumig rühren. Die Eier hinzugeben und so lange rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Milch untermischen und anschließend das Mehl und das Backpulver untermischen. Zum Schluss die Schokostreusel einrieseln lassen. Den Teig in die leicht gefettete **Donut-Backform** füllen, dabei die Mulden so befüllen, dass die Mitte der Donut-Backform nicht mehr zu sehen ist (überfüllen).
2. In den Backofen stellen und 10-15 Minuten backen. Auf das **Kuchengitter** stellen, 5 Minuten abkühlen lassen und dann direkt stürzen. Die Küchlein vollständig auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten.
3. Schokolade mit dem **Beschichteten Küchenmesser** hacken und in die **Nixe** geben. Sahne in der **Brilliance Antihaft-Stielkasserolle 1,9 Liter** kurz aufkochen und direkt über die Schokolade geben. Etwa 3-4 Minuten stehen lassen. Mit dem Schneebesen für Soßen durchrühren, bis keine Stücke mehr vorhanden sind. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.
4. Die Küchlein mit der Mulde nach oben legen und die Mulden mit der Schokoladenfüllung befüllen. Damit die Schokolade fester wird, für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Zutaten

Für den Teig:

- 90 g Butter
- 90 g Zucker
- 2 Eier
- 160 ml Milch
- 240 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 60 g Schokostreusel

Für die Füllung:

- 100 ml Sahne
- 100 g Zartbitterschokolade



Muttertag und Vatertag - der perfekte Anlass für Kuchen und Familienzeit

Auch in unserer hektischen Welt voller Termine und ständigen Ablenkungen gibt es Momente, die uns daran erinnern, was wirklich wichtig ist: die Zeit, die wir mit unseren Lieben verbringen.

Mutter- und Vatertag bieten uns die Gelegenheit, genau das zu tun. Und wie könnte man diese Anlässe besser feiern als mit einem köstlichen selbstgebackenen Kuchen, zu dem sich die ganze Familie um den Tisch – oder auch auf der Picknickdecke – versammelt? Muttertag und Vatertag sind perfekte Anlässe, um unseren Eltern unsere Wertschätzung und Liebe zu zeigen. Und was könnte persönlicher sein als ein von Hand gebackener Kuchen? Es ist eine Geste, die Zeit, Aufmerksamkeit und Mühe zeigt – alles Dinge, die für unsere Eltern von unschätzbarem Wert sind. Eine weitere schöne Idee ist auch ein gemeinsamer Back-Nachmittag. Beim gemeinsamen Werkeln in der Küche kommen bestimmt auch Erinnerungen an die eigene Kindheit und an frühere Zeiten hoch, die den Tag dann noch unvergesslicher machen.



Hier noch zur Erinnerung für dich: Vatertag ist in diesem Jahr am 9. Mai, Muttertag nur drei Tage später am 12. Mai.

Die Ursprünge von Mutter- und Vatertag

Der Muttertag hat seinen Ursprung im antiken Griechenland, als die Göttin Rhea, die als Mutter aller Götter verehrt wurde, geehrt wurde. Der moderne Muttertag, wie er heute gefeiert wird, entstand im frühen 20. Jahrhundert in den USA durch die Aktivistin Anna Jarvis. Der Vatertag wurde ursprünglich in den USA im Jahr 1910 von Sonora Smart Dodd ins Leben gerufen, die ihren Vater ehren wollte, der als Veteran im Bürgerkrieg gekämpft hatte. Beide Feiertage haben sich mittlerweile weltweit verbreitet und sind ein schöner Anlass, Eltern für ihre Liebe und Unterstützung zu danken.



**Schon
gewusst?**

Schon Sommerurlaub geplant?

Die Tage werden länger, die Temperaturen steigen – der Sommer rückt näher und damit auch die Vorfreude auf den wohlverdienten Urlaub. Doch während wir von sonnigen Stränden und malerischen Landschaften träumen, fragen wir uns auch häufig, wie wir das nötige Geld für unsere Reise zusammenbekommen können. Schließlich sollte der Sommerurlaub eine Zeit der Entspannung und Erholung sein, ohne finanzielle Sorgen.



Wir haben da eine tolle Idee für dich!

Pampered Chef Starter Set



Wie wäre es denn mit einem Nebenjob als Beraterin oder Berater für Pampered Chef? Mit flexiblen Arbeitszeiten, die sich an das Familienleben anpassen lassen, und der Möglichkeit, mit dem Backen und Kochen, das zu Hause sowieso jeden Tag auf dem Programm steht, ganz nebenher ein attraktives zusätzliches Taschengeld (oder auch mehr) für den Urlaub zu verdienen. Also, warum nicht schon jetzt damit beginnen, deinen Sommerurlaub zu planen und gleichzeitig deine Urlaubskasse aufzustocken?

Entscheide dich jetzt im Mai für deine Chance bei Pampered Chef und für unser tolles Starter Set! Alle Informationen zum Starter Set und natürlich auch zur Tätigkeit erhältst du von deiner Beraterin oder deinem Berater!

Vorschau Juni

**Kundengeschenk
ab 99 € Einkaufswert**



1.–10.6.2024
#100682 | Silikon-Schöpflöffel im Wert von 18,00 €



1.–30.6.2024
#1650 | Schaber „Classic“ im Wert von 13,90 €

Genießer willkommen!

Kundenaktionen im Mai



44,90 €
nur
37 €*

1



26,50 €
nur
23 €*

2



59,90 €
nur
55 €*

3

Kunden-Aktion Mai 2024

1.-31. Mai 2024

1 Packs an! Silikonhandschuh-Set

#100198 | 37,00 €*

2 Donut-Backform

#100019 | 23,00 €*

3 Teigmischer & -spender

#100082 | 55,00 €*

Kundengeschenke

1.-31. Mai 2024



~~17,90 €~~**

Beschichtetes Allzweckmesser

#100842

oder



~~17,90 €~~**

Kleiner „Mix ‘N Scraper“-Schaber

#1659

**ab 99 € Einkaufswert

* Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.05.-31.05.2024 (vor 24 Uhr) gehalten, eingegeben und abgeschickt werden.

** Das Kundengeschenk gilt für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.05.-31.05.2024 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 31.05.2024 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 15.06.2024 (vor 24 Uhr). Jeder Gast bekommt maximal ein Kundengeschenk. Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden. Ab € 150 Gästeumsatz ist die Lieferung versandkostenfrei. Für den Fall, dass ein Kundengeschenk vorzeitig vergriffen ist, behalten wir uns das Recht vor, nur noch lieferbare Kundengeschenke zu liefern. Nur solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

pampered|chef

ENRICHING LIVES

one meal & one memory at a time

®

The Pampered Chef Deutschland GmbH
Am Prime Parc 4, 65479 Raunheim
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.de

Pampered Chef Österreich GmbH
Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.at



Folge uns auf  

Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz. © 2023 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.

Wir sind ausgezeichnet!

