WIR FEIERN 20 JAHRE pampered chef

8 MINI-KUCHEN AUF EINEN STREICH

Ob mit Rosinen, Früchten oder Schokolade - Mit der beliebten Backform von Pampered Chef zauberst du gleich 8 Mini-Kuchen auf einmal! So ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei!

Sichere dir vom 1. bis 30. Juni 2020 die Form

MINI-KUCHEN

#PB1611 | **Für 20 €** statt 24,90 €

Melde dich gleich bei mir!

* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. bis zum 30. Juni 2020 gehalten und bis zum 2. Juli 2020 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Das Angebot ist nicht kombinierbar mit Gastgeber-Prozenten und kann nicht als Halbpreis-Produkt erworben werden.

MINI BLAUBEER-STREUSELKUCHEN

Zutaten für 8 Mini-Kuchen

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Die **Mini-Kuchen** Form mit etwas Öl einfetten.
2. Für die Streusel **2 EL geschmolzene Butter**, **50 g Mehl** und **50 g Zucker** mischen bis grobe Krümel entstehen. Beiseitestellen.
3. Für den Kuchenteig **125 g weiche Butter** und **175 g Zucker** in einer großen Schüssel schaumig schlagen. **1 Ei** und **2 TL Vanilleextrakt** unterrühren.
4. **375 g Mehl**, **2 TL Backpulver** und eine **Prise Salz** vermengen. Abwechselnd mit **125 g fettarmer Buttermilch** zur Butter-Zucker-Mischung geben. **250 g frische oder gefrorene Blaubeeren** vorsichtig unterheben.
5. Den Teig in die Vertiefungen der **Mini-Kuchen** Form geben (ca. 75 ml pro Vertiefung). Die Streusel gleichmäßig über den Teig streuen.
6. 25 Min. backen. Die Mini-Kuchen in der Form mind. 10 Min. abkühlen lassen.

BDD Bundesverband Direktvertrieb Deutschland

Pampered Chef ist Mitglied im Bundesverband Direktvertrieb Deutschland e.V.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht. Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz. © 2020 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.

WWW.PAMPEREDCHEF.DE

FOLGE UNS AUF