

DER PERFEKTE HELFER FÜR DEINEN TEIG!

NUR IM
JULI

SPARE
DOPPELT!*



Du kannst die Zutaten für Kekse, Brownies, Pfannkuchen und vieles mehr direkt im Teigmischer vermengen und den Teig danach kinderleicht portionieren! Ein genialer Helfer!

Sichere dir vom 1. bis zum 31. Juli 2020 den

TEIGMISCHER & -SPENDER

#PB1615 | Für 54,90 € statt 58,39 €

Du profitierst also nicht nur von der reduzierten Mehrwertsteuer, sondern erhältst zusätzlich Rabatt!

Melde dich gleich bei mir!

* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. bis zum 31. Juli 2020 gehalten und bis zum 31. Juli 2020 eingegeben und abgeschickt werden. Das Angebot ist nicht kombinierbar mit Gastgeber-Prozenten und kann nicht als Halbpriis-Produkt erworben werden.

REZEPTTIPP: ERDBEER-BLONDIES

Zutaten für 12 Stück / Zubereitung 30 Min.

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. **6 Erdbeeren** (ohne Strunk) mit einer Gabel zerdrücken.
2. **125 g klein gehackte weiße Schokolade** in der Mikrowelle schmelzen, zwischendurch gut umrühren.
3. **175 g geschmolzene Butter, 250 g braunen Zucker, 2 Eier, 1 EL Vanilleextrakt** und die Erdbeermasse in den **Teigmischer & -spender** füllen. **375 g Mehl, 1 EL Backpulver** und $\frac{1}{2}$ TL Salz dazugeben und alles gut mischen.
4. Je einen Pumpstoß auf der höchsten Stufe des **Teigmischer & -spenders** in eine Vertiefung der **Brownieform Deluxe** geben. Weitere **6 Erdbeeren** (ohne Strunk) halbieren und je eine Hälfte in jede Vertiefung auf den Teig legen.
5. Für ca. 20 Min. backen, bis die Blondies goldgelb sind. Vor dem Herausnehmen aus der Form für mind. 5 Min. abkühlen lassen.