



BUNTE ANGEBOTE IM APRIL

FROHE
OSTERN!

Als Oster-Überraschung hat Pampered Chef sich ganz besondere Angebote für Dich überlegt.

Sichere Dir gleich Deinen Kochshow-Termin bei mir!

Du suchst noch eine süße Idee für Deine Lieben?

Rezept des Monats: Oster-Mini-Gugels



REZEPT DES MONATS: OSTER-MINI-GUGELS

Zutaten für 6 Stücke

300 g Mehl, Type 405 oder 550
 30 g frische Hefe
 150 ml lauwarme Milch
 20 + 60 g Zucker
 1 Prise Salz
 70 g weiche Butter
 130-150 g Trockenfrüchte (Aprikosen, Feigen, Cranberrys)
 Puderzucker
 1 Messerspitze Anis
 1 TL Orangenschale

Hefe mit Milch und 20 g Zucker (1 EL) auflösen. Mehl mit Salz verrühren. Mehl, Hefe-Milch, kleine Butterstückchen und Gewürze zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Abgedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen bis Teig sich verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit Trockenfrüchte in feine Würfel schneiden und mit restlichem Zucker mischen.

Mini-Gugelhupf gründlich einfetten. Trockenfrüchte unter den Teig kneten. Teig auf einer Unterlage zu einer Rolle formen und in 6 Stücke teilen. Jedes Stück in eine ca. 17 cm kleine Rolle formen und in eine Mulde der **Mini-Gugelhupf** legen. Nachmals 30 Minuten mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen.

Backofen vorheizen auf 190 Grad. Die Backzeit beträgt ca. 16-18 Minuten. Gugels sollen nur hellbraun sein. Ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreut möglichst frisch servieren.

KUNDENGESCHENKE AB € 85 EINKAUF WÄHLEN

04 2020



Pizzaschneider Plus
 #PB1516 | € 19,90

ODER



Mini "Mix 'N Scraper"-Schaber*
 #PB1500 | € 12,00

ODER



Kleiner Streicher
 #PB1501 | € 9,00

* Wird kein Kundengeschenk ausgewählt, versenden wir automatisch dieses Produkt. Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden.

**WIR FEIERN
 20 JAHRE
 PAMPERED CHEF
 REINSCHAUEN
 LOHNT SICH!**

GASTGEBER WERDEN

UND EINZIGARTIGE VORTEILE SICHERN

Ab € 300 Gästeumsatz **3.000 Punkte**

Ab € 500 Gästeumsatz **5.000 Punkte**

Ab € 800 Gästeumsatz **8.000 Punkte**

+ 1.000 Punkte extra ab € 300 Gästeumsatz

Sichere Dir mit Deiner Kochshow Produkte und Sets zum halben Preis, Rabatte bis zu 30 % sowie viele Punkte zum Einlösen für Deine Wunschprodukte!

Wie es genau funktioniert, erklärt Dir gerne Dein/e Berater/in.

MELDE DICH BEI MIR

Inga Gellweiler
 Selbständige Beraterin für Pampered Chef
 E-Mail: inga.g@gmx.net
 Tel.: 04634-7459033
 Mobil: 0173-8413800

Internet
www.die-kochseite.de

The Pampered Chef Deutschland GmbH
 Am Prime Parc 4, 65479 Raunheim
 Telefon: 0800 - 8724333
 E-Mail: info@pamperedchef.de

Folge uns auf  



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

Die Kundengeschenke auf diesem Flyer gelten für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. bis 30. April 2020 gehalten und bis zum 15. Mai 2020 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Jeder Gast bekommt maximal ein Kundengeschenk. Ab € 200 Gästeumsatz ist die Lieferung versandkostenfrei. Beim Ausfüllen des Show-Bestellformulars bitte die jeweilige Artikelnummer wie angegeben eintragen. Warenverfügbarkeit für die Gastgeschenke im Aktionsmonat garantiert. Danach behalten wir uns das Recht vor, nur noch lieferbare Gastgeschenke zu liefern. Die jeweiligen Umsätze für die Gastgeber-Boni sind nach Abzug eventueller Rabatte für ehemalige Gastgeber, ohne Halbpriis-Produkte und ohne eventuelle Versandkosten zu erreichen. 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 The Pampered Chef®, verwendet unter Lizenz