

CLEVER KOMBINIERT

Set-Ideen zum **Nikolaus-Spezial** | 2 Bestseller zum Aktionspreis von € 50,00*



Idee 1:

#PB1447 Bäker-Weiß oder	
#PB1448 Rechteckige Ofenhexe® mittel	50,00 €
#1367 Packs an! 2er-Set	40,00 €
#1587 Kuchengitter	26,50 €
+ Gastgeschenk nach Wahl	0,00 €

116,50 € statt 144,30 €**



Idee 2:

#PB1447 Bäker-Weiß oder	
#PB1448 Rechteckige Ofenhexe® mittel	50,00 €
#1718 Teigunterlage	45,90 €
#1485 Teigroller	28,90 €
#2626 Großer Servierheber	14,00 €
+ Gastgeschenk nach Wahl	0,00 €

138,80 € statt 166,60 €**



**GASTGESCHENK
NACH WAHL
DEZEMBER**



#PB1445 | Wellenschneider | Wert 15,90 €

ODER



#PB1446 | Mini-Schälmesser-Set | Wert 9,90 €

* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 6. bis 8. Dezember 2019 gehalten und bis zum 11. Dezember 2019 (vor 24 Uhr) über The Pampered Chef® iPartner® eingegeben und abgeschickt werden. Das Angebot ist nicht kombinierbar mit Gastgeber-Prozenten und kann nicht als Halbpriis-Produkt erworben werden. Die Produkte aus den Set-Ideen sind einzeln auf dem Bestellschein anzugeben bzw. in den Onlineshop-Warenkorb zu legen. Bitte gewähltes Gastgeschenk auf Bestellschein bzw. im Kommentarfeld der Onlineshop-Bestellung vermerken.

** Bezogen auf die Rechteckige Ofenhexe® mittel sowie das teurere Gastgeschenk.

FRÜCHTE-CRUMBLE

Streusel bodenlos auf englische Art



Zutaten (ca. 4 Portionen)

Ca. 900 g Beerenobst (frisch oder TK)
300 g kalte Butter
300 g Mehl
140 g kernige Haferflocken
260 g Zucker
2 TL Zimt
1 Prise Salz

Zubereitung

Obst vorbereiten, ggf. auftauen lassen und auf einem Sieb gut abtropfen. Dann in der **Rechteckigen Ofenhexe® mittel** verteilen. Saures Obst ggf. etwas zuckern.

Für die Streusel Butter in kleine Stücke schneiden, in einer Schüssel mit Mehl, Haferflocken, Zucker, Zimt und

Salz verkneten. Mit der Hand zu Streuseln zerkrümeln und diese gleichmäßig über dem Obst verteilen.

Bei 190°C ca. 40 Minuten goldbraun backen. Dann mit den **Packs an!** Silikonhandschuhen herausnehmen und in der Form ca. 15 Minuten auf dem **Kuchengitter** abkühlen lassen. Am besten lauwarm servieren.

Variationstipps

- Streusel mit Vanillezucker abschmecken.
- Schmeckt auch mit Äpfeln, Birnen oder Sauerkirschen.
- Haferflocken durch gehackte Nüsse ersetzen.
- Probiere auch einmal Lauchgemüse mit ungesüßten Nuss-Streuseln!

GUTEN APPETIT!