



JIPPIE!!

HAPPY
BIRTHDAY

DAS WIRD EIN FEST!

Im Oktober feiert Pampered Chef doppelt Geburtstag - 20 Jahre in Deutschland und 1 Jahr in Österreich! Zu diesem besonderen Anlass gibt es auch für dich ein super Geburtstags-Angebot! Die Party startet - JETZT!

Sichere dir gleich deinen Kochshow-Termin!

Rezept des Monats: Apfelrosen

ICH SUCHE
UNTERSTÜTZUNG
FÜR MEIN TEAM

**STARTE JETZT
DEINE KARRIERE
ALS BERATER/IN**

FOLGE UNS AUF



REZEPT DES MONATS: APFELROSEN



Zutaten für 12 Stück

2 Rollen frischer Blätterteig, gesamt ca. 450 g
 4 rote Äpfel
 Ca. 250 - 300 ml Crème fraîche
 1 EL Zucker
 1 TL Zimt
 Puderzucker

Zubereitung

1. Zimt und Zucker mischen. 1 Rolle Blätterteig auf der **Teigunterlage** ausbreiten, mit der Hälfte der Crème fraîche bestreichen und der Hälfte der Zimt-Zucker-Mischung aus dem **Edelstahl-Streufix** bestreuen.
2. Von der schmalen Seite her in 6 Streifen schneiden. Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, halbieren und hauchdünn hobeln. Die Hälfte der Äpfel an einer Schnittkante der Blätterteigstreifen anlegen, ganz leicht überlappend. Am Ende ein Stück freilassen. Mit der restlichen Rolle Blätterteig und den übrigen Zutaten genauso vorgehen.
3. Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Freies Ende der Blätterteigstreifen mit Wasser bepinseln und zu Rosen einrollen. In den **12er-Snack** einsetzen.
4. In ca. 30 Minuten goldgelb backen. Rosen herausnehmen und auf dem **Kuchengitter** etwas abkühlen. Mit Puderzucker bestreuen und frisch verzehren.

KUNDENGESCHENK

AB 85 €
EINKAUF



Edelstahl-Streufix
#100023 | € 19,90*

Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden.

SPECIAL

10 2020

EXTRA FÜR GASTGEBER!
 Dieses verrate ich dir
 ab dem 1. Oktober -
 freu dich auf ein
 Geburtstags-Special!

**20 JAHRE
 PAMPERED CHEF
 IN EUROPA!**
 REINSCHAUEN
 LOHNT SICH!

GASTGEBER WERDEN

UND EINZIGARTIGE VORTEILE SICHERN

Gästeumsatz*	Gratisprodukte im Wert von	Halbpreis-Produkte	Rabatt**
€ 1.200,-	€ 265,-	3	30 %
€ 1.100,-		3	30 %
€ 1.000,-		3	30 %
€ 900,-	€ 190,-	3	30 %
€ 800,-			30 %
€ 700,-			25 %
€ 600,-			25 %
€ 500,-			25 %
€ 400,-	€ 55,-	2	20 %
€ 300,-			10 %
€ 200,-			10 %

* Gästeumsatz ohne Versand-/Bearbeitungsgebühren. ** Rabatt gilt nicht für Halbpreis-Produkte.

Wie es genau funktioniert, erkläre ich dir gerne!

MELDE DICH BEI MIR

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

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

The Pampered Chef Österreich GmbH
 Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien
 Telefon: 0800 - 443046 | E-Mail: info@pamperedchef.at



* Katalogpreis | Das Kundengeschenk auf diesem Flyer gilt für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. bis 31. Oktober 2020 gehalten und bis zum 15. November 2020 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Jeder Gast bekommt maximal ein Kundengeschenk. Ab € 150 Gästeumsatz ist die Lieferung versandkostenfrei. Für den Fall, dass ein Gastgeschenk vorzeitig vergriffen ist, behalten wir uns das Recht vor, nur noch lieferbare Gastgeschenke zu liefern. 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 | WWW.PAMPEREDCHEF.AT