



Oktober 2022

Überraschungsmomente!

Im Oktober feiert Pampered Chef Geburtstag – Anlass genug, um dich und deine Lieben mit schönen Überraschungen zu verwöhnen. Ideen und schöne Rezepte dazu findest du auf den nächsten Seiten – und Angebotsüberraschungen gleich mit dazu!

Rezept des Monats: Biskuit-Geburtstagstorte

**Happy
Birthday
Pampered Chef**

**22 Jahre in Europa –
Ein Grund zum Feiern!**



Inhalt

Oktober 2022

Ob Buchstaben oder Zahlen, mit unserem Birthday Special-Angebot wirst du zur ganz großen Backnummer.

Mehr Infos ab Seite 4

Was wäre ein Geburtstag ohne Geschenke? Daher freut es uns, dir im Oktober etwas ganz Besonderes überreichen zu können. 

Mehr Infos ab Seite 6

Kennst du schon unsere tollen Backhelfer? Einen kleinen Teil stellen wir dir schon einmal vor.

Mehr Infos ab Seite 8

Gastgeber zu sein bedeutet nicht nur Spaß und Inspiration für die Zubereitung deiner täglichen Mahlzeiten – mit dem Gastgeber Bonusprogramm punktest du gleich 3-fach.



Mehr Infos ab Seite 10

Komm ins Team und freue dich auf tolle Geschenke zum Start.

Mehr Infos ab Seite 12



Ein echter Party Star!

Ob für Dips, Suppen, Smoothies oder Cocktails

Sichere dir als Gastgeber den **Deluxe Blender** als lukratives HalbpPreis-Produkt

für nur 174,50 €



Neugierig? Gerne erzähle ich dir mehr zu den Angeboten und Möglichkeiten, die Pampered Chef dir bieten kann. Ruf mich einfach an!

Birthday-Special

1.-14.10.

Mitfeiern und sparen!
Melde dich bei mir
für deine Bestellung.



Biskuit-Geburtstagstorte für die Kuchenform für Nummern und Buchstaben

Zubereitung

1. Kuchenform je nach gewünschtem Buchstaben oder Zahl laut der Beschreibung mit den Einsätzen vorbereiten. Dann mit etwas Butter oder Öl einfetten.
2. Für den Biskuitteig Eier und Zucker mit einem Handmixer für mindestens 10 Minuten zu einer hellgelben Masse aufschlagen. Durch das lange Aufschlagen entfällt das Trennen der Eier.
3. Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Mehl sieben. Das gesiebte Mehl, Backpulver und eine Prise Salz zur Eiermasse geben und kurz unterheben, bis sich alles gut vermischt hat. Nicht zu lange rühren.
4. Teig in die Form einfüllen und glattstreichen. Für ca. 25-30 Minuten (je gefüllter die Form, desto länger die Backzeit) auf dem mittleren Einschub goldbraun backen. Mit dem **Kuchenheld** oder einem Stäbchen prüfen, ob kein Teig mehr anhaftet.
5. Nach der Backzeit 10 Minuten auf dem **Kuchengitter** stehen lassen, dann Einsätze aus der Form nehmen und Kuchen auf das Kuchengitter zum Abkühlen stürzen.

Tipps für die Dekoration

Lecker schmeckt z.B. eine Creme aus 250 g Mascarpone, 250 g Magerquark, 250 g geschlagene Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 70 g Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker. Dazu passt eine Fruchtkomponente: ca. 300 g Himbeeren, Rote Grütze oder deine Lieblingmarmelade.

Die Creme kann dekorativ mit der **Garnierspritze „Easy“** aufgespritzt werden.

Zutaten

4 Eier
120 g Zucker
120 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Weitere Rezepte
findest du unter
www.pamperedchef.eu

Damit wirst du zur ganz großen Backnummer

Für jeden Anlass den passenden Kuchen: damit punktest du mit Sicherheit auf jeder Party. Ob Nummern oder Buchstaben, so individuell wie die **Kuchenform für Nummern und Buchstaben** ist auch die Wahl deiner Dekoration. Mit dem Geburtstags-Set ist gleich alles, was du für deinen individuellen Kuchen benötigst. So sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt!

Geburtstags-Set für nur 84 €*

statt 109,70 € für die Einzelprodukte – Du sparst 25,70 € | #PB1977

Das Set beinhaltet:

- #100279 | Kuchenform für Nummern und Buchstaben | 45,00 €
(Maße 25,5 x 46 x 5,5 cm, bitte vorab Dimension des Backofens prüfen)
- #100260 | Garnierspritze „Easy“ | 29,90 €
- #1657 | „Mix 'N Scraper“-Schaber | 19,90 €
- #1166 | Schneiden & Servieren | 14,90 €



Unser Geburtstags- geschenk für dich

Ob Brownies, Muffins oder Minikuchen – mit der Backpresse machst du aus deinen Backwaren gleich ein doppeltes Geschmackserlebnis. Einfach den noch warmen Teig mit den Formen auspressen und mit süßen oder herzhaften Leckereien füllen. Dabei ist die Möglichkeit der Füllungen unendlich und lassen deiner Fantasie freien Spielraum.



Birthday- Special

15. - 31.10.



Backpresse sichern!
Melde dich bei mir
für deine Bestellung.



Mini-Kuchen Set

24,90 €* | #PB1979

Das Set beinhaltet:

#100020 | Mini-Kuchen | 24,90 €

Dein Geschenk dazu: Die ultimative Backpresse



Muffinform Deluxe Set

29,90 €* | #PB1978

Das Set beinhaltet:

#1601 | Muffinform Deluxe | 29,90 €

Dein Geschenk dazu: Die ultimative Backpresse



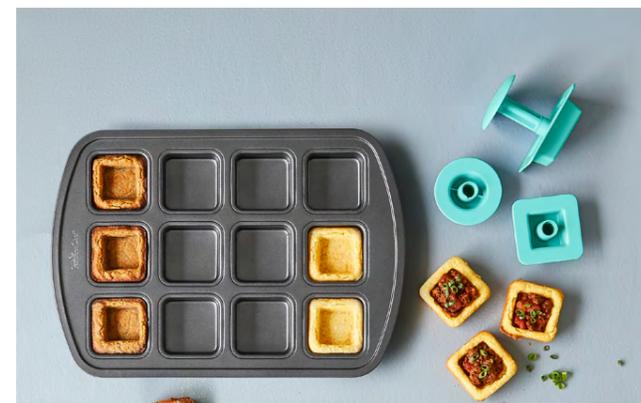
Brownieform Deluxe Set

29,90 €* | #PB1980

Das Set beinhaltet:

#1544 | Brownieform Deluxe | 29,90 €

Dein Geschenk dazu: Die ultimative Backpresse



Pampered Chef Antihaft-Backformen

Das robuste Material aus Stahl ist bis 230 °C backofengeeignet und birgt den Vorteil sich schnell und gleichmäßig zu erwärmen. Die Antihaft-Beschichtung sorgt für ein gleichmäßiges Erhitzen des Teiges, wodurch sich die Backware leicht lösen lässt und somit das Reinigen der Formen leicht von der Hand geht. Die Formen sind zur Benutzung in Backöfen, aber auch im Kühl- oder Gefrierschrank geeignet.

*Die Angebote sind gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 15. - 31.10.2022 gehalten und bis 31.10.2022 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.



Dieser kleine Held sorgt für Aufsehen

Er sollte in keiner Küche fehlen, der 2-in-1 Kuchenheld. Teste mit einer Seite, ob der Teig fertig gebacken ist. Die andere Seite eignet sich ideal dafür, deine Backwaren aus den verschiedenen Formen zu lösen, ohne die Beschichtung zu verkratzen. Übrigens auch ein schönes kleines Mitbringsel!

#1794 | Kuchenheld | 5,00 €

Unsere Backhelfer stellen sich vor

NEU Rollend zum Erfolg

Praktisches Nudelholz aus stabilem Buchenholz. Die verjüngten Enden machen das Ausrollen bequem und geben dir gute Kontrolle. Um die Dicke deines Teiges bei Bedarf messen zu können, ist das Ende mit Messmarkierungen versehen.

NEU
#100739 | Nudelholz | 32,00 €

Mehr als nur eine Unterlage

Mit den Maßen 60 x 40 cm kannst du einiges auf ihr verarbeiten und sie macht sich trotz ihrer Größe klein beim Verstauen. Ob gefaltet, gerollt oder geknickt: sie bleibt beim Rausholen immer in Form. Auf der angerauten Oberfläche bleibt nichts kleben, während die Unterseite auf der Arbeitsplatte für entsprechende Haftung sorgt. Mit ihr kannst du auch noch ordentlich Maß für deine Teige nehmen, die Skalierung am Rand und die Durchmesserangabe in der Mitte erleichtern das Arbeiten bis zur Perfektion.

#1718 | Teigunterlage | 45,90 €



Kundengeschenk im Oktober

Sichere dir diesen praktischen Helfer für deine Genussküche

Ab 85 €
Einkaufswert gratis**



Schälmesser - orange

im Wert von 15,90 € | #1507

**Die Kundengeschenke gelten für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 31.10.2022 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 31.10.2022 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 15.11.2022 (vor 24 Uhr). Jeder Gast bekommt maximal ein Kundengeschenk. Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden. Ab € 150 Gästeumsatz ist die Lieferung versandkostenfrei. Für den Fall, dass ein Kundengeschenk vorzeitig vergriffen ist, behalten wir uns das Recht vor, nur noch lieferbare Kundengeschenke zu liefern. Nur solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Ein unwiderstehliches Angebot

Nutze die attraktiven Gastgeber-Vorteile und sichere dir deine Wunschprodukte zum Bestpreis! Wie du als Gastgeber sparen kannst, zeigt dir das nachfolgende Beispiel für eine Kochshow mit 200 € Gästeumsatz.

Du erhältst:

- Gratisprodukte im Wert von 20 €

z. B. das praktische Kuchengitter für nur 7,90 € | #1587

- 1 Halbpriis-Produkt

z. B. den Deluxe Blender für nur 174,50 € | #100222
oder das 5,7 Liter Emailliertes gusseiserner Topf Set für nur 89,95 € | #100852

- 20 % Rabatt

auf alle weiteren Artikel deiner Wahl



Highlight Deals
für Gastgeber

Gratisprodukte

Wunschprodukte
zum halben Preis

Rabatte bis 30 %

Chili con Carne

Zubereitung

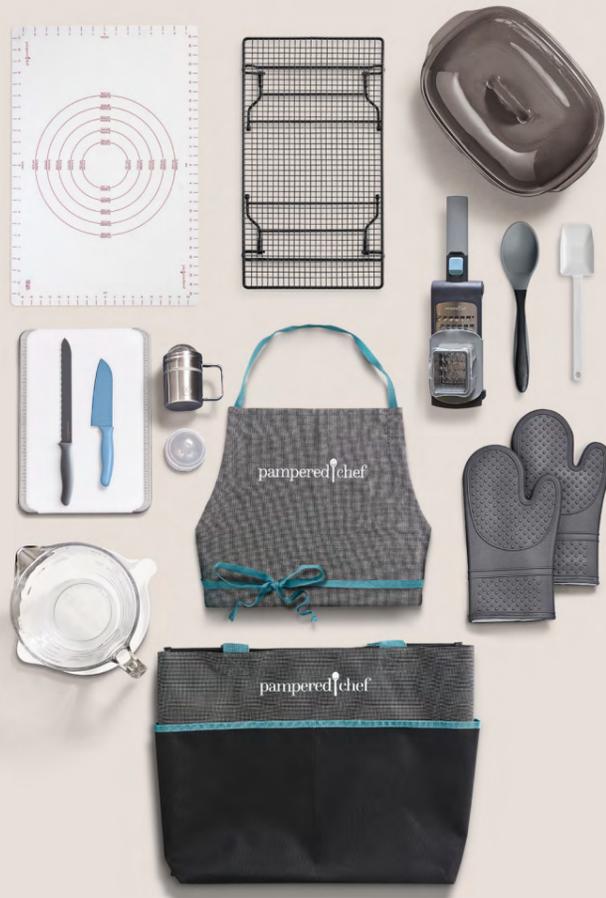
Weiche die Bohnen 24 Stunden lang in reichlich Wasser ein. Anschließend in kochendes Wasser geben und für 1 Stunde kochen lassen. Salze das Wasser nach der Hälfte der Kochzeit. Schäle und hacke Knoblauch und Zwiebeln. Gib etwas Olivenöl in den **5,7 Liter Emaillierten gusseisernen Topf** und brate Zwiebeln und Knoblauch darin an. Das Hackfleisch hinzugeben und unter häufigem Rühren anbraten. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Dem Topf hinzufügen und für 10 Minuten mit anbraten. Gib danach die stückigen Tomaten, Tomatenmark, Gewürze, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und 1 Glas Wasser hinzu. Den Topf abdecken und 1 Stunde lang köcheln lassen. Füge die Bohnen und den gehackten Koriander hinzu, falls nötig noch etwas Wasser und lasse es für 30 Minuten weiterköcheln. Füge den abgetropften Mais 10 Minuten vor Ende der Kochzeit hinzu. Topf vom Herd nehmen und Lorbeerblätter entfernen. Heiß servieren.

Zutaten

Zutaten für 6 Portionen

300 g getrocknete rote Bohnen
4 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
Olivenöl
800 g Rinderhackfleisch
4 rote Paprikaschoten
800 g stückige Tomaten
4 EL Tomatenmark
5 EL Chilipulver (Vorsicht scharf,
ggf. nach Bedarf anpassen)
1 EL Kreuzkümmelpulver
1 EL Paprikapulver
Salz, gemahlener Pfeffer
4 Lorbeerblätter
1 großes Bündel Koriander
300 g Maiskörner, abgetropft





Deine Geschenke zum Start

Mit dem Profi Starter Set hast du alles, was du zum Thema Brot backen brauchst. Und noch viele andere Möglichkeiten, den Ofenmeister auch für weitere leckere Gerichte zusammen mit den vielen nützlichen Produkten dazu, zu nutzen.

**145 €*
Produktwert über 434 €*
+**



**Geschenk Überraschungskuchenform
im Wert von 45 €
+**



**2 saisonale Raritäten-
Backformen on top!**

Starter Birthday- Special Feier mit uns!

**Sichere dir deine
Geschenke zum Start**



Profi Starter Set + Überraschungskuchenform & 2 Raritäten-Backformen

Viele Gründe zum Feiern gibt es immer – gerade, wenn du mit im Team von Pampered Chef bist. Ob hauptberuflich oder als attraktiver Nebenerwerb – Anerkennung wird bei uns ganz großgeschrieben. Und Erfolge feiern selbstverständlich auch. Daher werde auch du ein Teil des Erfolgs und profitiere von den vielen Vorteilen eines erfahrenen Unternehmens.

Natürlich wirst du bei deinem Start bestmöglich unterstützt. Du kannst an kostenlosen Trainings & Schulungen teilnehmen und hast immer einen persönlichen Ansprechpartner an deiner Seite. Traue dich, den ersten Schritt zu gehen und probiere es einfach mal aus – ganz ohne Risiko!

Ich sende dir gerne alle wichtigen Infos zu deinem Start bei Pampered Chef. Sprich mich gleich darauf an und starte noch heute durch!

*Entspricht der Summe aller Produktwerte gemäß Katalogpreis. Enthält auch Geschäftsunterlagen, Schürze und je nach Set eine Tasche. Dieses Angebot gilt nur in Zusammenhang mit dem Beginn einer Berater Tätigkeit. Der Inhalt des Sets kann sich ohne Ankündigung verändern.



Kunden- geschenk im November

Ab 85 € Einkaufswert

Kleiner Edelstahl- Schneebeesen

im Wert von 15,00 € | #2477



Alle Jahre wieder ...

Im November kannst du mit uns schon die Vorweihnachtszeit planen und dich auf viele Inspirationen und Angebote rund um die süßen Leckereien freuen. Doch nicht nur Naschkatzen kommen im November auf ihre Kosten! Ein Tipp für dich: Denke auch jetzt schon an Weihnachtsgeschenke – für dich und deine Lieben!

Weitere Informationen zu den Highlights im November erhältst du in der nächsten Broschüre 11 2022.

Vorschau November

Melde dich bei mir!

pampered|chef

ENRICHING LIVES

one meal & one memory at a time

®

The Pampered Chef Deutschland GmbH
Am Prime Parc 4, 65479 Raunheim
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.de

Pampered Chef Österreich GmbH
Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.at



Folge uns auf  

Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz. © 2022 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.

Wir sind ausgezeichnet!



WWW.PAMPEREDCHEF.EU