



ES WEIHNACHTET SEHR...

FROHES
FEST!

Das Jahr neigt sich dem Ende zu und wir alle freuen uns auf besinnliche Festtage im Kreise der Familie. Um dir die Weihnachtsvorfreude noch mehr zu versüßen hält Pampered Chef einen tollen Rezepttipp für dich bereit - und natürlich auch super Angebote!

Sichere dir gleich deinen Kochshow-Termin!

Rezept des Monats: Bratapfel auf Vanillespiegel

ICH SUCHE
UNTERSTÜTZUNG
FÜR MEIN TEAM

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

FOLGE UNS AUF





REZEPT DES MONATS: BRATAPFEL AUF VANILLESPIEGEL

Zutaten für 4 Personen

Für die Bratäpfel

- 30 g gehackte Haselnüsse
- 40 g Mandelstifte
- 1 TL Butter
- 100 g Marzipanrohmasse
- 30 g Rosinen
- Abrieb einer ½ Bio Zitrone
- 1 TL Zimt
- 4 mittelgroße säuerliche Äpfel

Für die Vanillesoße

- 400 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 4 EL Zucker
- 3 EL Stärke
- 2 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

- Haselnüsse und Mandeln mit etwas Butter anrösten. Marzipan zerbröseln und dazu geben. Rosinen, Zitronenabrieb und 1 TL Zimt unterrühren, Füllung zur Seite stellen.
- Äpfel waschen, Deckel abschneiden, Kerngehäuse entfernen. Füllung mit Hilfe des **Kleinen Portionierers** einfüllen, Deckel wieder aufsetzen. Äpfel in die **Stoneware rund** setzen und bei 220 °C 15-20 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit Milch, Sahne und Zucker in die **Nixe** geben und in der Mikrowelle bei mittlerer Wattzahl langsam erhitzen oder im Topf erwärmen. Stärke und Vanilleextrakt hinzufügen und gut verrühren. Erneut erwärmen, bis die Soße leicht andickt.
- Bratapfel auf einen Teller setzen und mit Vanillesoße übergießen.

KUNDENGESCHENKE AB 85 € EINKAUF WÄHLEN

12 2020



Tomatenmesser - rot
#1509 | € 18,90*

ODER



Allzweckmesser - grün
#1508 | € 18,90*

Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden.

20 JAHRE
PAMPERED CHEF
IN EUROPA!

REINSCHAUEN
LOHNT SICH!

GASTGEBER WERDEN

MELDE DICH BEI MIR

UND EINZIGARTIGE VORTEILE SICHERN

Gästeumsatz*	Gratisprodukte im Wert von	Halbpreis-Produkte	Rabatt**
€ 1.200,-	€ 265,-	3	30 %
€ 1.100,-	GRATISPRODUKTE	3	30 %
€ 1.000,-		3	30 %
€ 900,-	€ 190,-	3	30 %
€ 800,-	WUNSCHPRODUKTE UND SETS ZUM HALBEN PREIS		30 %
€ 700,-			25 %
€ 600,-			25 %
€ 500,-			25 %
€ 400,-	€ 55,-	2	20 %
€ 300,-			10 %
€ 200,-			0 %

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

Wie es genau funktioniert, erkläre ich dir gerne!

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



* Katalogpreise | Die Kundengeschenke auf diesem Flyer gelten für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. bis 31. Dezember 2020 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis zum 31. Dezember 2020 (vor 24 Uhr), Kochshows bis zum 15. Januar 2021 (vor 24 Uhr). 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.