



Dezember 2022

Weihnachten steht vor der Tür ...

Der Duft frisch gebackener Plätzchen zieht aus der Küche und die Vorfreude auf die besinnlichen Weihnachtstage im Kreise unserer Familie und Freunde, das gemeinsame Zubereiten und Genießen festlicher Speisen wächst. Sichere dir schnell noch deinen Termin für eine vorweihnachtliche Kochshow mit tollen Geschenkideen und Rezepten für die schönste Zeit des Jahres!

Rezepte des Monats: Rosinenstuten, Kartoffelgratin, Bratäpfel auf Vanillespiegel

Ideen für die Festtagsküche

Sichere dir deinen Kochshow-Termin!



Inhalt

Dezember 2022

Vom 1.-10. Dezember erwartet dich unser **Stoneware-Special**, das die Zubereitung von Beilagen und kleineren Portionen zum Kinderspiel macht.

Mehr Infos ab Seite 4

Profitiere von **3 weiteren tollen Weihnachts-Angeboten**, die die Herzen aller (Hobby-)Köche höherschlagen lassen.

Mehr Infos ab Seite 6

Werde Gastgeber einer Kochshow und profitiere vom 1.-6. Dezember von unserem Nikolaus-Special – **50 € Extra-Bonus** für deine Wünsche.

Mehr Infos ab Seite 10



Tipp

Du hast das Weihnachts-Rezeptheft aus dem letzten Monat verpasst?

Ich schicke es dir gerne zu!



Die perfekten Stars für dein Festmenü - die emaillierte Gusseisen Kollektion von Pampered Chef

Mit den emaillierten gusseisernen Pfannen, Töpfen und Bakern von Pampered Chef kannst du alle deine Ideen für dein Weihnachtsmenü perfekt umsetzen. Die wunderschöne Emaillierung in dezentem Grau – außen dunkler als innen – sieht noch dazu toll auf dem Tisch aus, sodass du Braten, Gratins, Aufläufe und Desserts direkt aus dem Ofen auf den Tisch bringen und servieren kannst.



Stoneware-Special

Nur vom
1.-10.12.2022

Spare 22,90 €
gegenüber den Einzelprodukten



Dein perfekter Begleiter für Beilagen und kleinere Portionen oder Brote

Der **Kleine Zaubermeister** gehört zu unseren absoluten Stoneware-Favoriten, denn er ist perfekt geeignet für kleinere Portionen oder Beilagen – kleine Brote, Braten und vieles mehr. Ergänzt wird dieses praktische Set durch den **Silikonpinsel** für ein gleichmäßiges Marinieren oder Glasieren deiner Leckereien und den **Knoblauchsneider** für hauchdünne Knoblauch- und Ingwerscheiben oder auch Schokoladenspäne für alle Süßmäuler.

Kleiner Zaubermeister Set für nur 79,90 €*

statt 102,80 €* für die Einzelprodukte – Du sparst 22,90 €
#PB2006

Das Set beinhaltet:

#1444 | Kleiner Zaubermeister | 64,90 €

#1755 | Silikonpinsel | 14,90 €

#1113 | Knoblauchsneider | 23,00 €

* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. – 10.12.2022 gehalten und bis 10.12.2022 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

Rosinenstuten

Zubereitung

1. Milch und Butter erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Auf Handwärme abkühlen lassen. Hefe, Zucker und Ei hinzufügen und rühren, bis die Hefe gänzlich aufgelöst ist.
2. Mehl und Salz dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, Rosinen unterheben.
3. Teig an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Nun auf die Teigunterlage geben, zu einem länglichen Laib formen und in den gefetteten **Kleinen Zaubermeister** legen.
4. Laib einmal mit einem scharfen Messer einschneiden und mit Eigelb bestreichen.
5. Deckel auflegen und in den kalten Ofen stellen.

Variationstipps

- Nach Geschmack zusätzlich Zitronat, Orangeat und Rum oder Rum-Aroma zum Teig hinzugeben.
- Vor dem Backen Hagelzucker auf den mit Eigelb bestrichenen Teig streuen.



Der Rosinenstuten eignet sich hervorragend für deinen Festtags-Brunch.



Zutaten

Für den Kleinen Zaubermeister

125 ml Milch
25 g Butter
20 g Hefe
1,5 TL Zucker
1 Ei
250 g Mehl
0,5 TL Salz
75 g Rosinen
1 Eigelb zum Bestreichen



Die ideale Ergänzung!

Der **Ofenmeister**, unser vielseitiger Schmor-, Braten- und Brotbacktopf, ist der **große Bruder** des Kleinen Zaubermeisters, und wie auch wir, fühlen sich die beiden im Kreise der Familie einfach am wohlsten. Nutze die beiden Stoneware-Formen gemeinsam im Ofen und zaubere gleichzeitig deine Hauptspeise im Ofenmeister und die Beilagen im Kleinen Zaubermeister.

#1437 | Ofenmeister | 122 €



Kunden-angebote

1.-31.12.2022

Emailliertes Gusseisen für dein Festmenü

Perfekt zubereiten und stilvoll servieren

Die **Emaillierten gusseisernen Baker mit 1 Liter und 2 Litern** Fassungsvermögen sind für die Zubereitung von Beilagen, Aufläufen und Desserts im Ofen oder auf dem Herd ideal geeignet und du kannst deine Back- und Kochergebnisse auch gleich stilvoll darin servieren. Die emaillierte gusseiserne Kollektion ist hitzebeständig bis 260 °C und sogar spülmaschinenfest.

So macht sie die Zubereitung deines Festmenüs zu einer wahren Freude.

2 Liter Emaillierter gusseiserner Baker für nur 80,00 €*

statt 90,00 € | #100247
34 x 22 x 5 cm mit Griffen

1 Liter Emaillierter gusseiserner Baker für nur 55,00 €*

statt 65,00 € | #100248
25 x 18 x 4,4 cm mit Griffen



Bratäpfel auf Vanillespiegel

1. Von den Äpfeln je einen Deckel mit Stiel flach abschneiden. Die Kerngehäuse mit dem **Entkerner** ausstechen. Oben die Öffnung trichterförmig vergrößern. Unten je mit einem kleinen Marzipanstückchen verschließen.
2. Marzipan mit der groben Reibe fein raspeln. Mit gemahlene Nüssen, Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel mischen. Äpfel in den **1 l Emaillierten gusseisernen Baker** setzen.
3. Backofen bei 190 °C vorheizen. Ca. 2 EL Füllung in die Öffnung der Äpfel geben und eindrücken. Auf jeden Apfel 1-2 Butterflöckchen geben und ca. 20 Minuten backen.
4. 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.
5. Bratäpfel jeweils auf einen Teller setzen und mit Vanillesoße übergießen



Zutaten

für 4 Personen

Für die Bratäpfel

4 kleine Äpfel, ca. 130 g, z. B. Elstar oder Cox Orange
4 TL (ca. 30 g) Marzipanrohmasse + 4 kleine Marzipanstückchen
4 TL (ca. 30 g) gemahlene Nüsse oder Mandeln
2 EL Zucker
½ TL Zimtpulver
8 Flöckchen Butter

Für die Vanillesoße

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



Zutaten

Zutaten für 3 Portionen

250 ml Sahne
250 ml Brühe
2 Zweige frischen Thymian (oder 1 TL getrocknet)
Salz, weißer Pfeffer
1 EL weiche Butter
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
20-30 g Parmesan- oder Gratin-Käse, fein gerieben

Nach Belieben: Zerkleinerter Feta-Käse, in Scheiben geschnittene Kalamata-Oliven

Kartoffelgratin



Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Sahne und Brühe mit Thymian in einem Topf aufkochen und heiß halten. Butter mit Knoblauch vermengen und den **2 Liter Emaillierten gusseisernen Baker** damit einfetten.
2. Kartoffeln schälen, mit dem **kleinen Küchenhobel** mit Einstellung 2 in dünne Scheiben hobeln. Scheiben ziegelartig in Reihen einschichten. Alles pfeffern und dann mit Sahnesauce begießen. Thymian gleichmäßig verteilen.
3. Baker zum Garen der Kartoffeln mit Alufolie abdecken, auf dem untersten Backofen-Einschub 40 Min. backen.
4. Abdeckung entfernen. Gratin mit 2-3 EL Parmesan oder Gratin-Käse bestreuen und weitere 15 Min. backen, bis das Gratin goldbraun ist. Vor dem Servieren zum Stocken mindestens 10 Min. stehen lassen.

★ Kennst du schon ... ?

Emaillierte gusseiserne Grillpfanne

Der perfekte Begleiter für deinen Festtagsbraten

In unsere größte Auflauf- und Bratenform passt auch dein Festtagsbraten, ganz gleich, ob bei dir Ente, Pute oder ein anderer Braten zur weihnachtlichen Tradition gehört. Der Edelstahl-Rost sorgt dafür, dass der Braten etwas erhöht liegen kann und so rundum knusprig wird. Die Griffe des Rosts sind für die Lagerung platzsparend einklappbar.

Die Emaillierung der Grillpfanne ist, wie auch bei den Bakern, außen etwas dunkler grau und matt, innen hellgrau und glänzend.

Abmessungen inkl. Griffe: 44,5 x 27 x 9 cm.
Bitte prüfe vor dem Kauf die Maße deines Backofens.

Emaillierte gusseiserne Grillpfanne

#100593 | 199 €

Entdecke die vielfältige Produktwelt und viele schöne Weihnachtsgeschenke von Pampered Chef hier im [Online-Katalog](#).



★ Kunden-
angebot

1.-31.12.2022

Das schärfste
Angebot zum
Jahresende

Mit diesen Messern wirst du zum Helden der Festtagsküche

Scharfe Messer machen die Vorbereitung in der Küche so viel einfacher! Mache dir selbst oder dem passionierten Hobbykoch unter deinen Liebsten mit dem **Messer-Set** von Pampered Chef ein ganz besonderes Geschenk. Es umfasst 6 hochwertige aus einem Stück geschmiedete Messer aus kohlenstoffreichem deutschem Stahl in Profi-Qualität, eine Küchenschere, einen Messerschärfer und einen Messerblock aus wunderschönem Akazienholz.

Messer-Set für
nur 299 €*
statt 379,00 € | #1609



Tipp: Als Gastgeber kannst du dir das Angebot für das Messer-Set sogar zum halben Preis sichern – für nur **149,50 €!**

* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. – 31.12.2022 gehalten und bis 31.12.2022 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.



Kunden- geschenke im Dezember

Ab 85 € Einkaufswert*



Nikolaus-Special
1.-6.12.2022
Brotmesser – grau
im Wert von 25,90 € | #1517



1.-31.12.2022
Mini „Mix ‘N Scraper“-Schaber
im Wert von 12,90 € | #1656

* Die Kundengeschenke gelten für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.-06.12.2022 bzw. 01.-31.12.2022 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 06.12.2022 bzw. 31.12.2022 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 06.12.2022 bzw. 15.01.2023 (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.

Gastgeber- Special 1.-6.12.2022

50 € Extra
Weihnachtsgeld
zum Einlösen für
deine Wunschprodukte!*

Profitiere von unserem Nikolaus-Gastgeber-Special!

Wie wäre es mit einer besonderen Nikolaus-Kochshow? Werde vom 1. bis 6. Dezember Gastgeber (zu Hause oder virtuell), dann schenken wir dir ab einem Gästeumsatz von 500 € zusätzliches Weihnachtsgeld von 50 €, damit du deine Liebsten – oder auch dich selbst – noch besser beschenken kannst. Zum Beispiel erhältst du bei einem Gästeumsatz von 500 € sagenhafte 140 € für Gratisprodukte deiner Wahl!

Beispiel für eine Kochshow mit 500 € Gästeumsatz im Aktionszeitraum

Du erhältst als Gastgeber:

- Gratisprodukte im Wert von 140 €*

z. B. das Monatsangebot Kleiner Zaubermeister Set im Wert von 79,90 € | #PB2006 **und** den Zauberstein plus im Wert von 60 € | #100280

- 2 HalbpPreis-Produkte

die emaillierte gusseiserne Grillpfanne für nur 99,50 € | #100593 **und** das Set Brotliebe inkl. Ofenmeister für nur 75,00 € | #100232

- 25 % Rabatt auf alle weiteren Artikel deiner Wahl

* Das Angebot ist gültig für Kochshows, die vom 01.-06.12.2022 gehalten und bis 06.12.2022 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Voraussetzung für den Erhalt der 50 € Extra-Bonus ist ein Gästeumsatz von 500 € oder mehr. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Mit Schwung ins neue Jahr

Im Januar warten auf dich wieder viele attraktive Angebote.

Weitere Informationen zu den Highlights im Januar erhältst du in der nächsten Broschüre 1 | 2023.

Vorschau Januar

Happy New Year!

Kundengeschenk ab 85 €
#100687 | Silikon Portionier-
und Servierheber im Wert von 16 €



**Pampered Chef wünscht eine
schöne Vorweihnachtszeit und einen
tollen Start ins Jahr 2023!**



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



Wir sind ausgezeichnet!

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.



WWW.PAMPEREDCHEF.EU