



1.-28.2.2019

UNSERE
VALENTINS
ANGEBOTE

Sie möchten Ihren Lieben das Leben versüßen?

Eine kleine verführerische Aufmerksamkeit kommt nicht nur zum Valentinstag gut an. Für angehende Konditor*innen aus Leidenschaft haben wir im Februar einige Produkte im Angebot, mit denen Sie im Handumdrehen kleine süsse Kunstwerke schaffen können.



MARMOR-TEIGROLLER #PB1257 VALENTINS-ANGEBOT € 34,99

% statt € 44,90- Sie sparen € 9,91

Das Gewicht des Teigrollers macht die Arbeit für Sie. Die glatte Marmoroberfläche verhindert, dass der Teig an der Rolle klebt und der Teig gleichmäßig ausgerollt wird. Ca. 1,3 kg; Rolle: ca. 25 cm.



MINI-PIEFORM-SET #PB1258 VALENTINS-ANGEBOT € 29,99

% statt € 34,90- Sie sparen € 4,91

Sechs Mini-Pies in einer Form gleichzeitig zubereiten. Farbenfrohe Backform im Vintage-Look. Set enthält zwei passende Teigausstecher (11,5 und 13 cm) und eine Backform ca. 37 x 25 x 3 cm.



MINI-GUGELHUPF & KRANZFORM #PB1259

VALENTINS-ANGEBOT € 39,99

% statt € 48,80- Sie sparen € 8,81

Einfach zum Verlieben, diese farbenfrohen Backformen im Vintage-Look! Die Antihaft-Beschichtung im Innern sorgt für gleichmäßiges Backen und müheloses Herauslösen. Leicht einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Nicht spülmaschinen-geeignet. Aus Carbon-Stahl. Außen mit Emailbeschichtung. Kühl- und gefrierschrankgeeignet. Backofenfest bis 230 °C.



REZEPT & BILD: JOELLE HERZFELD, BERATERIN

Marmor Gugelhupf Minis

ZUTATEN

100 g Zucker
175 g weiche Butter
3 Eier, M
1 TL Vanilleextrakt
250 g Mehl
1/2 Pk. Backpulver
35 g Milch
10 g Backkakao

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175° Umluft vorheizen.
Die Eier mit Butter, 80 g Zucker und Vanilleextrakt schaumig rühren, dann das Mehl, Backpulver und 20 g Milch unterrühren. 2/3 des Teiges in die Mulden der Mini Gugelhupfform verteilen. Dies

entspricht etwa 1 Portionen mit dem großen Teigportionierer.

Zum verbliebenen Teig die restlichen 20 g Zucker, Kakao und 15 g Milch unterrühren, auf den hellen Teig in die Mini Gugelhupfform geben. Mit der Gabel einmal durchziehen, so dass eine Marmorierung entsteht.

Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen.

Mini Gugelhupfe nach Belieben verzieren, z.B. Schokoladenguss, Puderzucker, Zuckerperlen etc.

Die Rabattaktion gilt nur für Bestellungen, die vom 1. bis 28. Februar 2019 24:00 Uhr über iPartner eingegeben werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

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.

© 2019 The Pampered Chef® verwendet unter Lizenz

Mit herzlichen Grüßen,

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

pampered | chef

The Pampered Chef Deutschland GmbH
Am Holzweg 26, 65830 Kriftel
Telefon: 0800 - 8724333
E-Mail: info@pamperedchef.de

WWW.PAMPEREDCHEF.DE
www.facebook.com/pamperedchefdeutschland

BDD
Bundesverband Direktvertrieb Deutschland

Pampered Chef ist Mitglied im Bundesverband Direktvertrieb Deutschland e.V.