



Sichere
dir deinen
Kochshow-
Termin!

FEBRUAR 2023

Tolle Tage für Naschkatzen

Im Februar ist jeder Tag ein Tag zum Verwöhnen. Nicht zuletzt der Valentinstag am 14. Februar sorgt für schöne Momente auf fast der ganzen Welt. Damit du auch bestens vorbereitet bist, haben wir jede Menge Verwönmomente in dieser Ausgabe für dich zusammengestellt.

Leckereien für deine Liebsten im Februar



Valentinstag und Bedeutung

Wenn du dich schon immer gefragt hast, wo der Valentinstag seinen Ursprung hat, solltest du unbedingt weiterlesen. Denn entgegen allgemeiner Annahme, ist es kein von Floristen oder Schokoladenhersteller ausgedachter Tag.

Mehr dazu auf Seite 3

Leckereien für deine Liebsten

Was gibt es Schöneres, als seine Liebsten zu überraschen? Wir finden, da gibt es nicht viel. Noch schöner wird es, wenn man den nächsten Heiratsantrag, eine Babyankündigung oder andere freudige Nachricht in etwas Leckerem verpackt. Wir zeigen dir wie!

Mehr dazu auf Seite 3

Heiße Liebe aus dem Steinofen

Dank der Stoneware schlugen schon so einige Herzen höher. Doch was genau hinter dem Steinofeneffekt steckt, verraten wir dir in dieser Ausgabe und teilen ein herzliches Rezept mit dir.

Mehr dazu auf Seite 5

Tolle Tage für Naschkatzen

Ob an Fasching oder zu anderen Anlässen, dieses Buffet begeistert mit Sicherheit jeden. Ob süß oder herzhaft, hier kommt jeder auf seine Kosten!

Mehr dazu auf Seite 7

Genießer willkommen!

Monatsaktionen im Februar

Tolle Aktionen für Kunden und Gastgeber, die Spaß machen und neuen Schwung in jede Küche bringen. Wir wünschen viel Freude und Erfolg!

Mehr dazu auf Seite 11



Der Valentinstag

Am 14. Februar wird der Valentinstag – der Tag der Verliebten – gefeiert. Böse Zungen behaupten, der Valentinstag sei eine Erfindung von Floristen und Schokoladenherstellern.

Tatsächlich geht das Brauchtum zurück bis ins dritte Jahrhundert, als der Heilige Valentin von Terni, der damalige Bischof der italienischen Stadt Terni, entgegen einem Verbot des Kaisers Claudius Gothicus (268-270 n. Chr.) Liebespaare nach christlichem Brauch traute. Insbesondere für Soldaten war das Heiraten damals verboten, und genau die soll Bischof Valentin mit ihren geliebten Frauen in der Ehe verbunden haben. Man sagt, dass Valentin darüber hinaus ein begeisterter Gärtner war, der die Liebenden mit Blumen, insbesondere Rosen, aus seinem eigenen Garten beschenkt hat.

Der römische Kaiser ließ den Bischof am 14. Februar 269 n. Chr. hinrichten, weshalb wir heute zu Ehren Valentins jedes Jahr den Valentinstag am 14. Februar feiern.



Leckereien für deine Liebsten



Es gibt viele Wege, seine Lieblingsmenschen zu überraschen. Was wir alle wissen: Liebe geht durch den Magen.

Wieso also nicht mit einem leckeren Kuchen inklusive des gewissen Extras als Inhalt überraschen? Wer denkt, dass so ein Kuchen bestimmt kompliziert zu backen ist, darf jetzt aufatmen. Mit der Überraschungskuchenform gelingt deine Kuchenkreation bestimmt. Für den Kuchen kannst du das Rezept für deinen Lieblingsrührkuchen nutzen oder den folgenden einfachen Biskuitkuchen.





Steinofeneffekt - was ist das eigentlich?

Die Pizza aus dem Steinofen deines Lieblingsitalieners lässt jedes Mal dein Herz höherschlagen – aber hast du dich schon mal gefragt, wieso sie ausgerechnet dort so gut wird?

Das liegt ganz klar am Klima, das in genau diesem Steinofen herrscht. Damit du dir keinen Steinofen zu Hause bauen musst, gibt es die **Stoneware** von Pampered Chef, die dir den Steinofen in deinen heimischen Backofen holt – mit dem Steinofeneffekt: Die Formen bestehen aus einem weißen, feinporigen Ton, der bei einer hohen Temperatur von über 1000 °C gebrannt wird, und sind so ein reines Naturprodukt ohne bedenkliche Schadstoffe. Sie erzeugen in deinem Ofen zu Hause ein Klima, das einem Steinofen gleichkommt, den Brot- und Pizzabäcker verwenden. Die **Stoneware** nimmt dabei die Feuchtigkeit aus dem Back- und Gargut auf und gibt diese als Dampf wieder in den Ofen ab. Dadurch wird alles außen rundum knusprig und



Überraschungskuchen

Zubereitung

1. Eier, Zucker und Vanillezucker für 5–10 Minuten schaumig aufschlagen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Sobald die Eier-Zucker-Mischung schön schaumig ist Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben.
2. Die **Überraschungskuchenform** und den mittleren Einsatz fetten. Den Teig gleichmäßig in beide Formen verteilen. Für 20 Minuten backen, anschließend mit dem **Kuchenheld** eine Stäbchenprobe machen.
3. Den Kuchen in der Form 10 Minuten auskühlen lassen und anschließend auf das **Kuchengitter** stürzen und den mittleren Einsatz entfernen. Sobald der Kuchen komplett abgekühlt ist, kann er nach Belieben mit Sahne, Creme und Co. verziert werden. In der Mitte kann die freudige Überraschung versteckt werden (dort, wo auf dem Foto die Schokolinsen zu sehen sind).



Zutaten

- 5 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- Optional:
Sahne, Creme und Früchte zum Dekorieren



bleibt innen saftig – ganz ohne Wässern oder Begießen. Nicht einmal Wenden oder vorheriges Anbraten von Fleisch ist notwendig – alles bräunt rundum gleichmäßig.

Ein weiterer Vorteil der **Stoneware** ist auch, dass sie dir dabei hilft, Fett einzusparen. Nur wenn sie ganz neu ist, musst du sie ein wenig einfetten, danach bildet sich eine natürliche Antihafschicht, die Patina, die mit der Zeit immer besser wird. Diese erkennst du daran, dass das Wasser bei der Reinigung abperlt und dein Stein immer dunkler wird.

Und schließlich nimmt die **Stoneware** keine Gerüche oder Geschmack an, sie ist schnittfest und kann ganz einfach unter fließendem Wasser gereinigt werden, auch wenn einige **Stoneware**-Produkte sogar spülmaschinengeeignet sind. Klingt zu gut, um wahr zu sein?

Probiere die **Stoneware** aus – auch du wirst begeistert sein! Bei der Auswahl der für dich am besten geeigneten Form(en) unterstütze ich dich sehr gern!





Heiße Liebe aus dem Steinofen

Diese Pizza lässt Herzen höherschlagen! Jeder liebt Pizza, deshalb ist sie auch perfekt für das Valentinsessen geeignet.

Mit diesem Rezept benötigst du nur wenig Zeit in der Küche und kannst so den gemeinsamen romantischen Abend vollends genießen. Damit diese Pizza das gewisse Extra hat, haben wir eine herzliche Variante für dich.

Herzpizza für Liebingsmenschen

Zubereitung

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten mischen und mit der Flüssigkeit sowie Öl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Schüssel verschließen und Teig eine Stunde gehen lassen, bis das Volumen sich verdoppelt hat.
2. Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den **Großen runden Stein** dünn einfetten und den Teig zunächst rund mit dem **Teigroller** ausrollen. Anschließend die Ränder zu einem Herz formen. Dafür an der oberen Kante mit einem Messer ca. 2-3 cm einschneiden und jeweils nach links und rechts rund formen. Die untere Kante zu einer Spitze formen, um die Herzform zu erhalten.
4. Die Pizzasauce mit dem **Kleinen Streicher** verteilen. Den Käse mit der **Groben Reibe** reiben und über die Sauce geben. Wer möchte kann die Salami mit einem Herzausstecher ausstechen und auf der Pizza verteilen.
5. Für 20-25 Minuten auf der untersten Schiene auf dem Rost backen, bis die Pizza kross gebacken und der Käse schön gebräunt ist.
6. Nach dem Backen auf ein **Kuchengitter** stellen, mit Basilikum garnieren und servieren.



Zutaten

Pizzateig

200 g Mehl
110 ml Wasser
10 g Hefe
1/2 TL Salz
1 TL Zucker
15 ml Olivenöl

Belag

200 ml Pizzasauce
30 g Salami
80 g Käse nach Wahl
Basilikum zum Garnieren



Tolle Tage für Naschkatzen

Muffins, Donuts und Co. sind als Fingerfood für Groß und Klein immer beliebt auf Buffets. Probiere eins der folgenden leckeren Rezepte!





Schokoladen-Donuts

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Zucker, Kakao, Natron und Salz in einer Schüssel mischen. Dann saure Sahne, Rapsöl, Ei und ½ EL Milch zügig unterrühren.
2. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig mit einem Esslöffel vorsichtig in die Mulden der **Donut-Backform** füllen. Die Mulde soll zu zwei Dritteln gefüllt sein.
3. 8-10 Minuten backen, bis der Teig bei Druck wieder zurückfedert. Auf dem **Kuchengitter** in der Form 5 Minuten abkühlen lassen, dann Donuts herauslösen und komplett abkühlen lassen.
4. Für den Guss Puderzucker, Milch und Vanille-Extrakt zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Guss mit dem **Kleinen Streicher** auf die Donuts streichen, nach Belieben mit Zucker- oder Schokoladenstreuseln oder Kokosflocken bestreuen und fest werden lassen.

Zutaten für 12 Stück

- 110 g Mehl
- 110 g feiner Zucker
- 30 g Kakao
- ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 125 ml saure Sahne
- 50 ml Rapsöl
- 1 Ei
- ½ EL Milch
- 170 g Puderzucker
- Ca. 50 ml Milch
- 1 TL Vanille-Extrakt

Praktische Backhelfer!

Die **Kleine** und die **Große Nixe** und der **Kuchenheld** sind die perfekten Backbegleiter!

Die **Kleine** und die **Große Nixe** bieten mit 1, bzw. 2 Litern Fassungsvermögen genug Platz zum Rühren deiner Teige. Dank des breiten Ausgusses ist ein Ausgießen einfach und sie können nach dem Backen in der Spülmaschine gereinigt werden.

2-in-1 mit dem **Kuchenheld**: Zuerst mit der Edelstahlspitze eine Stäbchenprobe machen und anschließend mit der Nylonseite Gebackenes ganz einfach aus der Form lösen. Damit eignet er sich besonders gut für alle Muffins, Donuts und Co. und zerkratzt dank des Nylons die Antihafbeschichtung nicht.

Kleine Nixe # 2432 | 27,50 €, Große Nixe # 2431 | 32,50 €
Kuchenheld # 1794 | 5,00 €



Mini-Spinatlasagne

Zubereitung

1. Käse mit der **Groben Reibe** reiben. Spinat auftauen und in einem Sieb gut abtropfen und ausdrücken.
2. Die Hälfte des Mozzarellas, Parmesan, Spinat und gepresste Knoblauchzehen gründlich mischen. Jeweils 1 EL Tomatensauce in jede Mulde der **Brownieform Deluxe** geben. Darauf kommt eine Ravioli, wieder 1 EL Tomatensauce und eine zweite Ravioli. Die restliche Tomatensauce verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen.
3. Im Backofen bei 190 °C ca. 15 Minuten backen bis die Sauce anfängt zu „blubbern“.



Zutaten für 12 Stück

- 125 g Mozzarella am Stück
- 30 g Parmesan am Stück
- 300 g TK Blattspinat, aufgetaut
- 1-2 Knoblauchzehen
- Ca. 400 ml ital. gewürzte Tomatensauce
- Ca. 350 g große mit Käse gefüllte Ravioli (Frischetheke)

Zutaten für 12 Stück

- 2 Frühlingszwiebeln, in Ringen
- 5 Brokkoli-Röschen (TK), zerkleinert
- 8 Eier
- 125 ml Milch
- 1/2 TL Salz, Pfeffer
- 50 g Käse, frisch gerieben
- 2 mittlere Kartoffeln, gerieben
- 2 Scheiben gekochten Schinken, gewürfelt



Mini Frittatas

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Vertiefungen der **Brownieform Deluxe** mit Öl bepinseln. Gemüse, Kartoffeln und Käse vorbereiten. Eier, Milch und Gewürze aufschlagen. Dann Gemüse, Kartoffeln und Käse untermengen.
3. Masse gleichmäßig auf die 12 Mulden der Form verteilen, Schinkenwürfel darauf verteilen und im Ofen 17-20 Minuten backen.
4. Vor dem Entnehmen ca. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen.



Grundrezept Mini-Muffins

Zubereitung

1. **Mini-Muffin-Form Deluxe** ganz leicht einfetten. Trockene Zutaten, wie Mehl, Backpulver (ggf. auch Nüsse) in einer Schüssel mischen. In einer großen Schüssel Zucker mit den feuchten Zutaten Ei, Öl und Milchprodukt gründlich verrühren.
2. Anschließend die Mehlmischung unterheben. Teig in die Form füllen und sofort backen. Dann gehen die Muffins am besten auf. Die Backzeit beträgt im vorgeheizten Backofen bei 180°C mit Ober-/Unterhitze 10-12 Minuten.
3. Jeder Backofen bäckt etwas anders, daher mit dem **Kuchenheld** eine Stäbchenprobe machen. Wenn nichts mehr daran kleben bleibt, sind die Küchlein fertig. Bei zu langer Backzeit werden die Muffins zu trocken.

Die Mini-Muffin-Form Deluxe ist eins der Produkte, das uns zum Katalogwechsel im März leider verlassen muss. Du möchtest sie dir noch sichern, dann sprich mich an!

Last Chance! Jetzt Produkte sichern, die den Katalog im März verlassen. Mehr Infos bei mir!

Zutaten für 24 Stück

- 125 g Mehl Type 405 oder 550
- 1,5 TL Backpulver
- 1 kleines Ei
- 100 g Zucker
- 40 ml Öl
- 125 g Buttermilch, Joghurt, saure Sahne oder Milch
- Optional:
Das Grundrezept kann nach Belieben mit Sahne, Creme oder Früchten ergänzt werden.

Vorschau März

Kundengeschenk ab 95 € Einkaufswert

1. – 31.3.2023

#100126 | Nylon Schöpflöffel im Wert von 20,00 €



Genießer willkommen!

Monatsaktionen im Februar



Kunden-Aktionen 1.– 28. Februar 2023



~~45,00 €~~
nur
39,90 €*



Überraschungskuchenform
#100666 | 39,90 €*



~~29,90 €~~
nur
24,90 €*

Springform
#100596 | 24,90 €*

Kundengeschenk 1.– 10. Februar 2023

~~22,90 €~~



Kranzform
#1603

ab 85 € Einkaufswert**

Kundengeschenk 1.– 28. Februar 2023

~~10,00 €~~



Kleiner Silikon-Wender
#100688

ab 85 € Einkaufswert**

*Die Angebote sind gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.–28.02.2023 gehalten und bis 28.02.2023 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden.
**Die Kundengeschenke gelten für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.–10.02.2023 bzw. 01.–28.02.2023 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 10.02.2023 bzw. 28.02.2023 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 10.02.2023 bzw. 15.03.2023 (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.

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. © 2023 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.

Wir sind ausgezeichnet!

