



NOVEMBER/DEZEMBER 2023

Vorfreude auf die schönste Zeit des Jahres

Auch wenn die Monate vor dem Jahreswechsel oft grau erscheinen, zählen die kuscheligen Stunden zuhause und die Vorfreude und Vorbereitung auf die weihnachtlichen Feiertage zu den ganz besonderen Momenten. Viele schöne Ideen rund um den November und Dezember haben wir für dich in dieser gemeinsamen Winterausgabe zusammengefasst. Viel Spaß beim Lesen!

Auf die Plätzchen fertig los



Der Duft frisch gebackener Plätzchen zieht aus der Küche und die Vorfreude auf die besinnlichen Weihnachtstage im Kreise der Familie und Freunde wächst mit jedem Tag. Ganz besonders in der Vorweihnachtszeit sind die leckeren Plätzchen, die man am liebsten gerne selbst isst, kaum wegzudenken. Die kleinen Leckerbissen bringen nicht nur dich, sondern auch Kinderaugen zum Leuchten. Frisch gebacken und hübsch verziert verzaubern sie die ganze Familie und sind außerdem ein wunderbares Mitbringsel oder Geschenk.

Und weil es nun einmal der Klassiker unter den Rezepten ist, und weil man so viele Möglichkeiten der Ausstechformen wählen kann, und nicht zuletzt, weil sie einfach mit den Kindern am meisten Spaß machen, anbei das Rezept für Butterplätzchen. Viel Spaß!



Butterplätzchen

Zubereitung

1. Stoneware, z. B. **Zauberstein plus**, leicht einfetten. Aus den Zutaten des Teiges – bis auf das Mehl zum Formen – einen Mürbeteig kneten und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, dann lässt sich der Teig gut ausrollen und formen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig in zwei Hälften teilen, eine Hälfte auf die bemehlte Teigunterlage geben, etwas bemehlen und 6 mm dick ausrollen. Die zweite Hälfte weiter kühlen.
3. Mit Ausstechformen beliebige Formen ausstechen und mit dem **Kleinen Servierheber** ca. 20 Plätzchen mit ca. 1 cm Abstand auf den **Zauberstein plus** geben. Circa 15 Minuten backen bis die Plätzchen am Rand leicht bräunen.
4. Gebackene Plätzchen aus dem Backofen nehmen, ganz kurz abkühlen lassen und dann direkt auf das **Kuchengitter** heben. Komplet abkühlen lassen. Mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren. Am besten eine zweite Stonewareform verwenden oder den **Zauberstein plus** vor der weiteren Verwendung abkühlen lassen.
5. Puderzucker mit Flüssigkeit zu einem leicht zähen Guss verrühren. Plätzchen nach Belieben verzieren, z. B. vollflächig dünn mit Zuckerguss bepinseln und mit Zuckerdekor bestreuen. Mit Schokoladen- oder Zuckerschrift Tupfen oder Streifen auf die Plätzchen aufbringen. Vor der Aufbewahrung den Guss gründlich auf dem **Kuchengitter** trocknen lassen.



Tipps

- Das Rezept ist super geeignet zum Backen mit Kindern.
- Die Plätzchen können lange aufbewahrt werden.
- Würze zusätzlich mit 1 TL Lebkuchengewürz.

Zutaten

Zutaten für ca. 40 Plätzchen

Für den Teig

110 g Butter
150 g Zucker
1 Ei
1 TL Vanillezucker
1 kleine Prise Salz
250 g Weizenmehl
(Type 405 bzw. Type W 480)
+ Mehl zum Formen

Für die Verzierung

100 g Puderzucker bzw. Staubzucker
1 EL Zitronensaft
1 EL Milch
Nach Belieben bunter oder glitzernder
Zuckerdekor, farbige Zuckerschrift,
Schokoladenschrift



Deine Helferlein in der Weihnachtsbäckerei



Kuchengitter 2er-Set

Das Kuchengitter im 2er-Set ist der perfekte Backbegleiter – egal, ob du Plätzchen, Kuchen, Flammkuchen, Brot, Kekse oder Pizza backst! Die Kuchengitter sind platzsparend, da man sie übereinander stapeln kann. Außerdem ermöglichen sie durch ihre kleinen Beinchen eine ideale Luftzirkulation zum schnellen Abkühlen. Das Gitter besteht aus einer Antihaftoberfläche, sodass deine Backwaren nicht kleben bleiben und sich leicht vom Gitter lösen.

#1588 | 54,00 €



Teigschaber und -schneider Set

Der Teigschaber aus Nylon hat einen flexiblen Silikonrand, rund auf der einen Seite, um auch den letzten klebrigen Teig aus der Schüssel zu bekommen, und eckig auf der anderen Seite, für schwer zugängliche Ecken. Auch aufgegangener Teig lässt sich damit gut aus der Schüssel lösen, ohne ihn dabei wieder zusammenzudrücken. Der Teigschneider besitzt eine Edelstahlklinge, um Teig zu teilen oder ihn zu falten. Die Imperialen wie auch metrischen Maßeinheiten geben dabei Orientierung bzw. helfen, die richtige Größe zu finden.

#100600 | 25,00 €



Teigroller

Alles in und mit einer Hand, so gelingt das Teigausrollen quasi spielend. Einfach zu handhaben lässt sich der Teig mit seinen zwei Rollenpunktgenau und gleichmäßig ausrollen. Dank der patentierten Antihaft-Beschichtung bleibt auch nichts an den Rollen kleben, was auch bei Torten den Einsatz mit sehr wenig Puderzucker möglich macht.

#1485 | 32,90 €



Teigunterlage

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

#1718 | 34,90 €



Kuchenheld

Mit der spitzen Seite des 2-in-1 Kuchenhelds testest du, 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.

#1794 | 5,90 €



Edelstahl-Streufix

Mit dem Edelstahl-Streufix hast du immer den perfekten Streuer für Puderzucker, Kakaopulver, Mehl oder Zimtucker zur Hand.

#100023 | 21,50 €



Garnierspritze „Easy“

Die praktische Garnierspritze „Easy“ mit 6 unterschiedlichen Spitzenaufsätzen verleiht Kuchen, Cupcakes, Keksen, russischen Eiern und vielem mehr eine dekorative Note und eignet sich für Glasur, Schlagsahne und dünne Buttercreme. Der Softgrip-Griff ermöglicht eine angenehme Handhabung und der robuste, rostfreie Daumenhebel macht das einhändige Dekorieren zum Kinderspiel.

#100260 | 32,00 €





Nudelholz

Dieses praktische Nudelholz aus stabilem Buchenholz macht nicht nur beim Ausrollen eine gute Figur. Die verjüngten Enden machen das Ausrollen bequem und um die Dicke deines Teiges bei Bedarf messen zu können, ist das Ende mit Messmarkierungen versehen.

#100739 | 32,00 €



Packs an! Silikonhandschuh-Set

Mit dem „Packs an! Silikonhandschuh-Set“ sind deine Hände bestens geschützt beim Entnehmen heißer Formen vom Grill oder aus dem Ofen. Die wasserdichten Handschuhe passen sich deinen Händen an und bieten dir somit stets einen sicheren Halt. Sie können bei Bedarf in der Waschmaschine gereinigt werden und halten einer Hitze bis 248 °C stand.

#100198 | 44,90 €

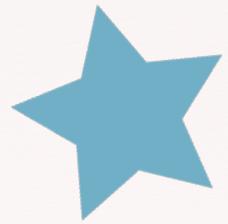


Schaber Set

Ob Portionieren oder Schaben, mit den „Mix 'n Scraber“-Schabern hast du beides fest im Griff. Trotz seiner festen Struktur ist der Schaber sanft zu handhaben und du brauchst dir keine Gedanken über zerkratzte Pfannen, Töpfe oder sogar Elektrogeräte zu machen. Der tägliche Helfer im Haushalt scheut zudem, im Gegensatz zu vielen anderen, keine heißen Temperaturen – bis zu 340 °C hält das strapazierfähige Silikon aus, und auch der Stiel kann auf heißen Pfannenrändern ohne Probleme abgelegt werden (bis 180 °C hitzebeständig).

#100650 | 40,00 €

Gastgeber sein lohnt sich - nie mehr den vollen Preis zahlen! * Sprich mich an und sichere dir noch deinen Termin für eine vorweihnachtliche Kochshow!



Kleiner Streicher

Die kurze, und somit gut kontrollierbare Klinge des Kleinen Streichers erleichtert es besonders, Glasuren oder Cremes auf Muffins, Cupcakes, kleinen Napfkuchen und andere Gebäcke aufzubringen. Der ergonomische Griff liegt dabei gut in der Hand und der Kleine Streicher freut sich auch gerne auf die Spülmaschine.

#2071 | 9,90 €



Nixen

Unsere Glasschüsseln Nixe sind unentbehrliche Helfer. Deckel und Glasschüsseln sind spülmaschinen-, mikrowellen- und gefrierfest und die Glasschüsseln sind bis 180 °C backofenfest. Mit Messmarkierungen in Litern, Millilitern, Tassen und Unzen lassen sich unterschiedlichste Rezepte perfekt abmessen.

Nixe #2432 | 29,50 €
Große Nixe #2431 | 35,00 €



Messbecher-Quartett

Die perfekte Art, Flüssigkeiten abzumessen. Das abgewinkelte Design ermöglicht ein bequemes Ablesen von oben und die Europäischen und amerikanischen Standardmaße erlauben das Abmessen unterschiedlichster Rezepte. Die Messbecher sind außerdem auch Mikrowellengeeignet und lassen sich platzsparend ineinander stapeln. 4er-Set: 60 ml, 250 ml, 500 ml und 1 l.

#100193 | 34,00 €



Digitale Küchenwaage

Mit der Digitalen Küchenwaage ist eine präzise Gewichtsermittlung in Gramm, Unzen oder Pfund ab jetzt gar kein Problem! So lassen sich auch amerikanische oder britische Rezepte, deren Zutaten üblicherweise nicht in Gramm angegeben sind, kinderleicht abmessen. Die Waage hat ein langlebiges Gehäuse, das mit Edelstahl verkleidet ist. Größe: 20 x 20 cm

#100271 | 29,00 €

* Schon ab einem Gästeumsatz von 200 € sicherst du dir Gratisprodukte, Halbpriis Produkte und Rabatte bis zu 30%!



Die Tradition der Martingans

Der Legende nach teilte vor über 1600 Jahren ein römischer Soldat an einem kalten Wintertag seinen Mantel mit einem Bettler und rettete ihn so vor dem Tod. Seither steht seine Tat für Barmherzigkeit und Nächstenliebe. Die Rede ist von Sankt Martin, der spätere dritte Bischof von Tours, zu dessen Andenken jeweils im November Martinszüge stattfinden.

Ein weiterer Brauch, der neben den Martinszügen an Sankt Martin erinnern soll, ist das Martingansessen, das traditionell am 11. November zelebriert wird. Eine Legende besagt, dass Martin von Tours sich aus Bescheidenheit in einem Gänsestall versteckt hat, als er zum Bischof geweiht werden sollte. Das laute Geschnatter der Gänse verriet jedoch seinen Aufenthaltsort. Seit diesem Tag gilt Bischof Martin von Tours als Schutzpatron der Gänsezucht, sein Ehrentag ist der 11. November. Zubereitung und Beilagen sind tatsächlich orts- und länderspezifisch, meist jedoch wird die Gans mit Rotkohl und Klößen serviert.



Der perfekte Begleiter für deinen Festtagsbraten

In unsere größte Auflauf- und Bratenform passt auch dein Festtagsbraten, ganz gleich, ob bei dir Gans, Ente, Pute oder ein anderer Braten zur weihnachtlichen Tradition gehört. Ein Edelstahl-Rost sorgt dafür, dass das Bratgut etwas erhöht liegen kann und so rundum knusprig wird.

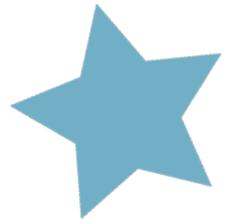
Die wunderschöne Emaillierung in dezentem Grau – außen dunkler als innen – sieht noch dazu toll auf dem Tisch aus. Die Griffe des Rosts sind für die Lagerung platzsparend einklappbar. Abmessungen inkl. Griffe: 44,5 x 27 x 9 cm. Bitte prüfe vor dem Kauf die Maße deines Backofens.

#100593 | Emaillierte gusseiserne Grillpfanne | 199,00 €





Semmelknödel aus dem Kleinen Zaubermeister



Zubereitung

Zutaten

250 g Semmelwürfel
1 Zwiebel
30 g Butter
300 ml Milch
1 Ei
2 TL Salz
2 EL Petersilie
etwas Pfeffer und Muskat
Butter für die Pfanne

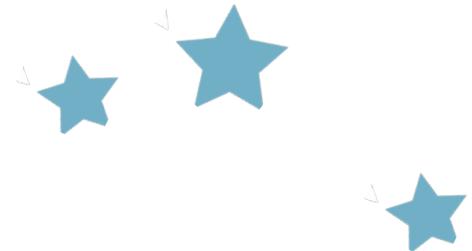


1. Zwiebeln würfeln und mit etwas Butter in der **Brilliance Antihaftpfanne 25 cm** andünsten. Milch dazu geben und die Herdplatte ausschalten. Das Ei in einer **kleinen Elfe** verquirlen. Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie dazu geben, kurz untermischen und anschließend zur Milch geben und vermischen. Die Semmelwürfel in die **Große Nixe** geben, das Ei-Milch-Gemisch dazu heben und alles gut durchmischen. Für 30 Minuten ziehen lassen.
2. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den **Kleinen Zaubermeister** dünn einfetten. Die Semmelmasse hineinfüllen und alles gut andrücken. Deckel auflegen und für 45 Minuten auf den Rost auf die unterste Schiene im Backofen stellen.



Rotkohl

Zubereitung



Zutaten

1 Kopf Rotkohl (700-800 g)
2 EL Gänse- oder Schweineschmalz
350 ml Rotwein (alternativ Brühe)
2-3 Gewürznelken, 1 Zimtstange
Zucker nach Belieben



1. Den Rotkohl von den äußeren Blättern und vom Strunk befreien. Waschen und in feine Streifen schneiden. Gänse- oder Schweineschmalz im **5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf mit Deckel** erhitzen und den Kohl darin 2 Minuten anbraten. Dann den Rotwein (alternativ Brühe) zugießen.
2. Die Gewürznelken, die Zimtstange sowie nach Belieben Zucker hinzufügen. Bei schwacher Hitze abgedeckt etwa 45 Minuten weich schmoren. Bei Bedarf noch Flüssigkeit zugeben. Die Zimtstange vor dem Verzehr entfernen.



Genussmomente

Es ist der Moment, in dem aus sinnlichem Erleben Freude entsteht. Dabei ist es nicht wichtig, ob das ein schönes Essen oder etwas ganz anderes ist, wichtig ist nur, dass deine Sinnesempfindung mit körperlichem oder geistigem Wohlbehagen verbunden ist. Das Genießen trägt zu einem ganz wichtigen Bestandteil der Fürsorge für sich selbst bei und damit so maßgeblich für ein ausgewogenes Gleichgewicht im täglichen Leben.



So kann man einzelne Momente genießen

- Belebe den Alltag mit neuen Eindrücken oder auch anderen Orten, Abwechslung sorgt für neues Erleben.
- Erkenne die Wichtigkeit, auch alltägliche Dinge zu genießen, denn auch jeder alltägliche Moment ist etwas Besonderes.
- Es sind die Sinne wie Sehen, Riechen, Schmecken, Hören, Fühlen, die das Genießen möglich machen, das Genießen mit allen Sinnen lässt sich sogar trainieren.
- Du bist für dich der wichtigste Mensch in deinem Leben, daher vergiss nie auf dich zu achten.



Tee trinken und entspannen

Es ist das zweitliebste Getränk weltweit und hilft beim Abschalten und Genießen: der Tee. Besonders in den Wintermonaten kommt man mit einer schönen Tasse Tee zur Ruhe. Das hängt auch damit zusammen, dass man aufgrund der Hitze der Flüssigkeit das Getränk nur langsam trinken kann und sich so das entspannte Gefühl leichter einstellt. Natürlich sorgt auch die Wahl der Teesorte für einen zusätzlichen Entspannungsmoment.



Für Familienfeste und mehr

Gemütliches Essen mit Familie & Freunden und dabei bleiben die Speisen schön warm - Dank der doppelwandigen Vakuumisolierung halten die Servierschüsseln von Pampered Chef dein Essen bis zu 2 Stunden warm und sind außerdem ein echter Hingucker auf dem Tisch oder unter dem Weihnachtsbaum.

Erhältlich in 3 Größen

1 Liter isolierte Servierschüssel

#100262 | 64,00 €

2,4 Liter isolierte Servierschüssel

#100263 | 79,00 €

3,8 Liter isolierte Servierschüssel

#100746 | 109,00 €





Advent, Advent ...



Erst 1, dann 2, dann 3, dann 4, schon steht die Weihnacht vor der Tür. Ob der Adventskranz oder auch der Adventskalender, mit beiden wächst die Vorfreude auf die Festtage.

Kleine Ideen zum Erleuchten der Vorweihnachtszeit

1. Adventskranz selbst basteln

Er erleuchtet die Adventszeit und das Anstecken der Kerzen an den entsprechenden Sonntagen ist für viele eine schöne Tradition: der Adventskranz. Besonders viel Freude bereitet er, wenn man ihn gemeinsam mit Familie oder Freunden selbst bastelt. Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt und mit dem selbstgemachten Werk zieht eine schöne jährliche Tradition ins Haus ein. Unendliche Anregungen und Ideen findest du im Internet, viel Spaß beim Entdecken.



2. Adventskalender

Mit einem selbstgebastelten Adventskalender machst du nicht nur Kindern eine Freude. Ob sich hinter jedem Tag der 24 Überraschungen ein netter Spruch, Gutschein, Geschenk oder Leckerli versteckt, das Öffnen sorgt jeden Tag für gute Laune und zeigt dem Beschenkten, wie viel er dir bedeutet.



3. **Selbst Gemachtes oder Gebackenes**

Ob bei einer netten Adventsrunde oder als kleines Adventsgeschenk: wer freut sich nicht über leckere Plätzchen oder eine winterliche Marmelade in der Vorweihnachtszeit. In ausgewählten Läden findest du viele Verpackungsideen, jetzt gilt es nur noch ins Tun zu kommen und deine kulinarischen Ideen umzusetzen. Wir haben für dich einige kleine Ideen vorbereitet.

4. **Mach dein Zuhause zum Winter-Wonder-Land**

Dabei dürfen Kerzen und schöne Beleuchtung natürlich nicht fehlen, aber auch der Kranz an deiner Haustür oder die weihnachtliche Dekoration im trauten Heim, lassen dich und auch deine Gäste gleich in die richtige Stimmung kommen. Und mit der obligatorischen Musik – ganz nach deinem Geschmack – fühlt man sich sofort wohl, in seinem ganz persönlichen Winter-Wonder-Land.

5. **Der Wunschzettel**

Kinder können es gar nicht erwarten, ihn mit Leben zu befüllen und dabei ist die Vorfreude für sie genauso groß, wie für dich als Wunsch-Erfüller. Aber auch du hast bestimmt den einen oder anderen Gedanken oder Wunsch – oder suchst noch nach einem ganz anderen Geschenk? Pampered Chef hat einen kleinen Wunschzettel für dich vorbereitet – sprich mich einfach an und wir füllen ihn gemeinsam aus.



Wünsche lassen sich ganz leicht erfüllen und mit deiner eigenen vorweihnachtlichen Pampered Chef Kochshow kannst du auch gleich deinen Gästen etwas Gutes tun! Sprich mit einfach dazu an!



Als Erfinder des Adventskranzes gilt Johann Hinrich Wichern, der Begründer einer Diakonie-Einrichtung. Um die Kinder in der Einrichtung zu erfreuen und die Tage bis Weihnachten darzustellen, stellte er 1839 den ersten Adventskranz der Welt her. Dabei soll der Kreis des Kranzes die mit der Auferstehung gegebene Ewigkeit des Lebens darstellen und das traditionelle Grün die Farbe der Hoffnung und des Lebens. Die Kerzen symbolisieren das kommende Licht, das in der Weihnachtsnacht die Welt erleuchtet, wobei die Zahl Vier auf die Anzahl der Sonntage bis Weihnachten zurückzuführen ist.



**Schon
gewusst**

Rezeptideen zum Verschenken



Orangenmarmelade

Zubereitung

1. Zutaten für die erste Stufe in der angegebenen Reihenfolge in den **Deluxe Blender** geben. Deckel aufsetzen und verriegeln. JAM-Einstellung wählen und das Rad drücken, um zu starten.
2. Wenn „ADD“ erscheint den Deckel abnehmen und vorsichtig den Zucker hineingeben. Deckel wieder aufsetzen und das Rad drücken, um den Vorgang fortzusetzen.
3. Die Marmelade in die **Kleine Elfen** füllen und vor dem Kühlen abkühlen lassen, ohne sie zu verschließen. Abgedeckt im Kühlschrank bis zu 1 Monat aufbewahren oder bis zu 6 Monate einfrieren.

Zutaten

Erste Stufe
60 ml Wasser
175 ml frisch gepresster
Orangensaft (etwa 2 große Orangen)
2 EL Pektin

Zweite Stufe
300 g Zucker



Weihnachtsgeld von Pampered Chef



Hast du schon einmal darüber nachgedacht, deine Leidenschaft fürs Kochen und Backen mit anderen zu teilen? Und damit den Alltag anderer Menschen mit tollen Ideen zur Zeitersparnis beim Zubereiten leckerer Gerichte zu beleben? Pampered Chef bietet dir dazu zahlreiche Einstiegsmöglichkeiten – ob hauptberuflich oder als attraktiver Nebenerwerb. Du kannst dein eigener Chef sein und profitierst dennoch von den Vorteilen eines erfahrenen Unternehmens. Du kannst dir deine Zeit flexibel einteilen und bist so in der Lage, Familie und Beruf bestmöglich zu vereinbaren. Ich erzähle dir gerne mehr, wie du dir deine Wünsche erfüllen kannst.



Mini-Quarkstollen

Zubereitung

1. **Mini-Kuchen Form** mit Butter einfetten. Ggf. Mandeln, Trockenaprikosen und Orangeat bzw. Zitronat fein hacken. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen. Zucker, Ei, Butter, Quark, Mehlmischung in einer großen Schüssel gründlich verkneten. Zum Schluss Mandel-Früchte-Mischung unterkneten.
2. Dann den weichen, leicht klebrigen Teig auf die bemehlte **Teigunterlage** geben, mit Mehl aus dem **Edelstahl-Streufix** bestäuben und zu einer Rolle von ca. 32 cm formen. Teig in 8 Teile teilen.
3. Backofen auf 175 °C vorheizen. Jedes Teigstück mit den Händen zu einem länglichen, flachen Fladen drücken. Einen Teigrand nach links bis zur Mitte schlagen, den anderen nach rechts schlagen, damit die typische Stollenform entsteht. Mini-Stollen in die Mulden der Form einsetzen. Mit dem **Silikonpinsel** mit Wasser bepinseln. Ca. 25 Minuten goldgelb backen.
4. Butter schmelzen und die noch warmen Mini-Stollen damit bepinseln. Auskühlen lassen und dick mit Puderzucker bestäuben.

Variationsmöglichkeit:

Mit einem kleinen gerollten Marzipanstück füllen



Tipps



- Super zum Verschenken
- Luftdicht verpackt halten die Stollen ca. 3 Wochen
- Mit einem **Santokumesser** lassen sich die klebrigen Trockenfrüchte besonders gut schneiden



Zutaten

Zutaten für 8 Mini-Stollenkuchen

100 g gehackte Mandeln
50 g getrocknete Softaprikosen
50 g Orangeat oder Zitronat
300 g Mehl, z. B. Dinkel
(Type 630 bzw. Type D 700)
2 TL Backpulver
1 Prise Nelkenpulver
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
80 g Zucker
1 Ei
130 g weiche Butter
130 g Magerquark
Mehl zum Formen

Belag

80 g zerlassene Butter
ca. 50 g Puderzucker bzw.
Staubzucker, gesiebt





Zutaten

Zutaten für zirka 12 Stück
100 g Cashewkerne, gehackt
100 g weiße Schokolade, gehackt
125 g getrocknete Cranberrys
150 g Weizenmehl (Type 405 bzw. Type W 480)
1 TL Backpulver
125 g Zucker
1 Prise Salz
70 g Instant-Haferflocken
2 Eier
100 g weiche Butter oder Margarine, in Stücken



Cashew-Cookies mit Cranberrys & Schokolade

Zubereitung

1. Cashewkerne und weiße Schokolade portionsweise mit dem **Super-Hacker** zerkleinern. Mit den Cranberrys mischen und 3-4 EL der Mischung beiseitestellen. Alle trockenen Zutaten, d. h. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Haferflocken mit der Nussmischung vermengen.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen, damit Cookies beim Backen nicht zu stark auseinanderlaufen. 
3. Eier sowie Butter oder Margarine unter trockene Zutaten mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig auf der **Teigunterlage** zu einer dicken Rolle formen. In 12 Stücke teilen und Cookies mit Abstand auf dem **Zauberstein plus** platzieren. Einige Cranberrys, Cashewkerne und Schokolade darauf verteilen und andrücken. Auf der untersten Einschubhöhe ca. 15 Min. golden backen.
4. Die Cookies schmecken frisch gebacken am besten. Sie sind aber auch lagerfähig.

Variationsmöglichkeiten

- Gelingt auch mit Dinkelmehl (Type 630 bzw. Type D 700)
- Mit den persönlichen Lieblings-Nüssen zubereiten
- Schmeckt auch mit gehackten Datteln oder Aprikosen
- Zusätzlich mit 1 cm frisch geriebenem Ingwer oder 1 Prise Kardamom würzen, in der Weihnachtszeit mit 1 TL Lebkuchengewürz

Tipps

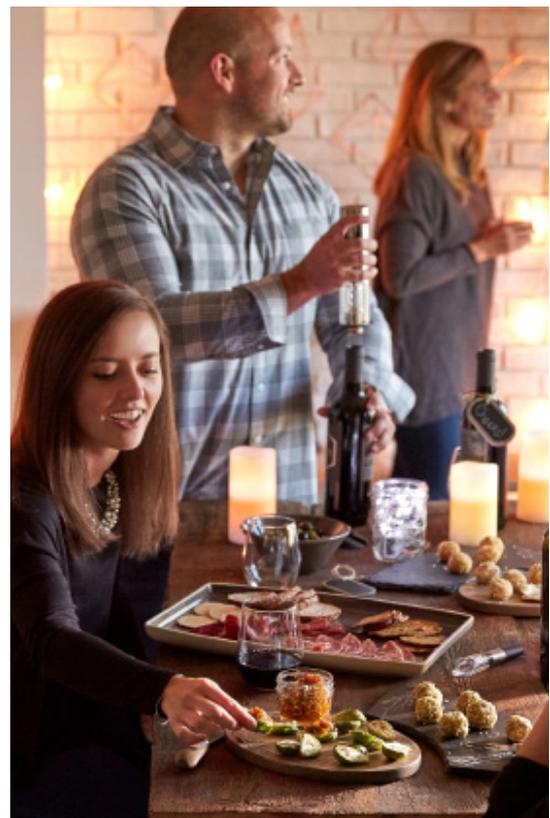
- Die rohen Teigcookies etwa 2 Stunden im Gefrierfach anfrieren, dann bleiben sie beim Backen höher und saftiger.
- Große Nixe mit dem Cookierezept und den Zutaten verschenken. Dazu die trockenen Zutaten dekorativ schichten. Jede Schicht andrücken, bevor die nächste folgt.



Auf ein Neues



Man kann es selbst manchmal kaum glauben, wie schnell die Zeit zum Jahreswechsel vergeht. Rund um den Globus gibt es viele unterschiedliche Traditionen und Bräuche, um sich fürs neue Jahr mehr Glück & Liebe zu sichern. So trägt man in Brasilien am Silvesterabend weiß, in Italien soll rote Unterwäsche für mehr Liebe im neuen Jahr stehen, in Dänemark muss altes Geschirr daran glauben, dass man zertrümmert. Und in Griechenland wird ein Geldstück in ein Brot gebacken - wer dieses in seinem Brotstück wiederfindet, darf sich über mehr Glück im neuen Jahr freuen. Damit der letzte Tag im alten Jahr zu etwas Besonderem wird, haben wir dir ein paar Anregungen und Rezepte für dich zusammengestellt. Und nun gilt es, das alte Jahr zu verabschieden und ein Neues zu begrüßen! Happy New Year!



Schon gewusst

Bleigießen ist eine alter Silvesterbrauch, mit dem Glück und Ereignisse des kommenden Jahres vorhergesagt werden sollen. Dabei wird ein Stück Blei in einem Löffel über einer Flamme erhitzt, bis es schmilzt, und dann in kaltes Wasser gegossen, wo es schnell erstarrt, und interessante Formen bildet. Diese Formen werden dann gedeutet, um Vorhersagen für das neue Jahr abzuleiten. Natürlich

verwendet man dazu kein echtes Blei, sondern umweltfreundlichere Alternativen wie Wachs oder Zinn. Bleigießen macht in netter Runde gleich doppelt Spaß, gerade wenn man gemeinsam darüber spekuliert, was die Bedeutung der gegossenen Figuren wohl bedeuten mag.



Einige kleine Tipps für eine tolle Silvesterfeier



1. **Plane im Voraus:** Beginne rechtzeitig mit der Planung, um sicherzustellen, dass alle eingeladenen Gäste Zeit haben und du genügend Zeit hast, alle Details zu organisieren.
2. **Motto und Dekoration:** Besonders viel Spaß machen Partys mit einem Motto. Da sind der Fantasie natürlich keine Grenzen gesetzt und du wirst überrascht sein, was sich deine Gäste so einfallen lassen. Wie wäre es zum Beispiel mit dem Motto 80er Jahre, Flower Power, Disney (da haben auch die Kinder Spaß). In vielen Läden erhältst du gleich lustige Dekorationsideen dazu.
3. **Speisen und Getränke:** Stelle sicher, dass es eine Auswahl an herzhaften und süßen Snacks sowie alkoholischen und alkoholfreien Getränken gibt, die für jeden Geschmack geeignet sind. Denke gegebenenfalls auch an Optionen für Vegetarier und Veganer.
4. **Unterhaltung:** Plane Spiele, Musik oder sogar Karaoke, um die Gäste zu unterhalten. Ein obligatorischer Mitternachtssnack, wie zum Beispiel ein leckeres Chili oder andere kleine Knabbereien gehören ebenso dazu, wie das gemeinsame Anstoßen um Mitternacht.

Leckerer für die Silvesternacht



Paprika-Walnuss-Dip



Zubereitung



1. Paprikaschoten vierteln und entkernen. Auf dem Großen **Ofenzauberer plus** mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern, dann zusammen mit dem Knoblauch im Backofen bei 230 °C 30 Minuten rösten.
2. Alle Zutaten mit dem Bratensaft der Paprika in den Mixbehälter des **Deluxe Blenders** geben. Deckel aufsetzen und verschließen. Das Programmrad drehen, bis GRIND aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken.
3. Wenn sich das Messer bewegt und die kompakte Masse sich nicht mitbewegt, den Deckel öffnen und die Masse mit dem Stößel vorsichtig an den Seiten nach unten drücken. Nicht länger als 30 Sekunden pro Vorgang. Ggf. 1–2 EL Brühe zufügen.

2 große Paprikaschoten (ca. 450 g), geröstet

4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

1–2 kleine Knoblauchzehen, geschält, in Vierteln

Salz, Pfeffer

150 g Walnuskerne

1 EL Zitronensaft

1 TL Zitronenschale

1 EL Honig

2 EL Paprikapaste

Salz, Pfeffer und Paprikapulver

Ggf. etwas Brühe



Pikante Cashewkerne

Zubereitung

1. Cashewkerne auf einem Rost verteilen und in der Mitte des **Deluxe Air Fryers** einschieben. Mit dem Drehknopf das Programm ROAST wählen und bestätigen. Voreingestellte Zeit von 10 Minuten ebenfalls bestätigen. Die Nüsse 8 Minuten rösten, bis sie aromatisch duften.
2. In der Zwischenzeit in einer Schüssel das Öl mit den Gewürzen mischen. Geröstete Nüsse in die Schüssel geben und damit vermengen, anschließend wieder auf den Rost geben. Nüsse weitere 2 Minuten rösten. So können die Gewürze nicht verbrennen und bitter schmecken.

Variationsmöglichkeiten

- Nach Belieben mit anderen Gewürzölen und Gewürzen würzen.
- Die Cashews ein paar Tage luftdicht lagern, damit sie den vollen Geschmack entfalten
- Im Korb können bis zu 500 g Nüsse gleichmäßig geröstet werden. Die Garzeit beträgt 10 Minuten. Dabei zusätzlich mit der Taste ROTATE die Drehfunktion zuschalten
- Geröstete Nüsse sind perfekt für selbst gemachtes Nuss-Mus, zum Backen oder einfach zum Naschen



Zutaten

200 g Cashewkerne
1 EL Rapsöl oder Orangenöl
½ TL Koriander, gemahlen
½ TL Kardamom, gemahlen
Etwas Salz





Chili con Carne

Zubereitung

Zutaten

300 g getrocknete rote Bohnen
(oder abgetropft aus der Dose)
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

1. Getrocknete Bohnen 24 Stunden lang in reichlich Wasser einweichen. Anschließend in kochendes Wasser geben und für 1 Stunde kochen lassen. Wasser nach der Hälfte der Kochzeit salzen. Bei Bohnen aus der Dose entfällt dieser Schritt.
2. Knoblauch und Zwiebeln schälen und klein hacken. Etwas Olivenöl in den **5,7 Liter emaillierten gusseisernen Topf** geben und Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Das Hackfleisch hinzugeben und unter häufigem Rühren anbraten.
3. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Dem Topf hinzufügen und für 10 Minuten mit anbraten. Danach die stückigen Tomaten, Tomatenmark, Gewürze, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und 1 Glas Wasser hinzugeben. Den Topf abdecken und 1 Stunde lang köcheln lassen.
4. Bohnen und den gehackten Koriander hinzugeben, falls nötig noch etwas Wasser hinzufügen und weitere 30 Minuten weiterköcheln lassen.
5. 10 Minuten vor Ende der Kochzeit den abgetropften Mais hinzugeben. Topf vom Herd nehmen und Lorbeerblätter entfernen. Heiß servieren.

Tipps

- Lässt sich am Vortag prima vorbereiten und schmeckt aufgewärmt noch mal so gut. Bohnen lassen sich auch aus der Dose verwenden

Kundengeschenke ab 95 € Einkaufswert*

Freue dich auf tolle Aktionen in den Wintermonaten!
Mehr dazu erfährst du selbstverständlich von mir!



November 2023



1.– 10.11.2023

#100840 | Beschichtetes Santokumesser
im Wert von 22,90 €



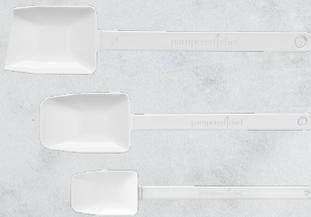
1.– 30.11.2023

#1659 | Kleiner „Mix 'N Scraper“- Schaber
im Wert von 17,90 €

Dezember 2023



**Nikolaus-Special
- Das ultimative
Schaber-Set**



1.– 6.12.2023

#100650 | Schaber-Set im Wert von 40,00 €

Gemeinsam im Set



1.– 31.12.2023

#2071 | Kleiner Streicher im Wert von 9,90 € +
#2622 | Kleiner Servierheber im Wert von 9,90 €

**Pampered Chef wünscht eine schöne
Vorweihnachtszeit und besinnliche
Feiertage im Kreise deiner Liebsten!**

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!

