



April 2025

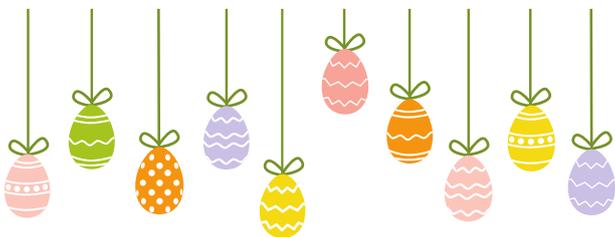
Frühlingshafte Osterfreude

Der Frühling klopft vorsichtig an und Ostern steht vor der Tür. Das ist die perfekte Gelegenheit, Familie und Freunde mit selbstgebackenen Leckereien zu verwöhnen und gemeinsam die ersten warmen Sonnenstunden zu genießen. Ob Osterbrunch, Frühlingslunch oder erstes Anbraten: Mit köstlichen, selbstgemachten Gerichten wird jede Mahlzeit zu einem genussvollen Highlight und lädt zum gemeinsamen Schlemmen und Genießen ein.



Den Frühling gemeinsam genießen

Der April macht zwar oft, was er will – aber davon lassen wir uns nicht die gute Laune verderben. Gerade an den Feiertagen wollen wir gemeinsame Zeit mit Familie und Freunden verbringen. Besonders viel Spaß macht aber auch schon die Zeit vor Ostern: frische Blumen, Eier färben, Leckereien backen, Osternester packen.



Ostereier natürlich färben

Du brauchst weiße Eier, Essig und natürliche Zutaten zum Färben. Kurkuma ergibt ein leuchtendes Gelb, Rote Bete ein kräftiges Rot, Spinat ein frisches Grün und Blaukraut ein intensives Blau.

Koche die Eier wie gewohnt hart. Bereite für jede Farbe einen Sud zu, indem du die jeweilige Zutat in Wasser aufkochst und 4 EL Essig hinzufügst. Gib den abgekühlten Sud in eine **Nixe**. Je länger du die Eier im Sud lässt, desto intensiver wird die Farbe. Anschließend die Eier mit der **Schneebeesen-Zange** herausnehmen und auf Küchenpapier trocknen lassen.

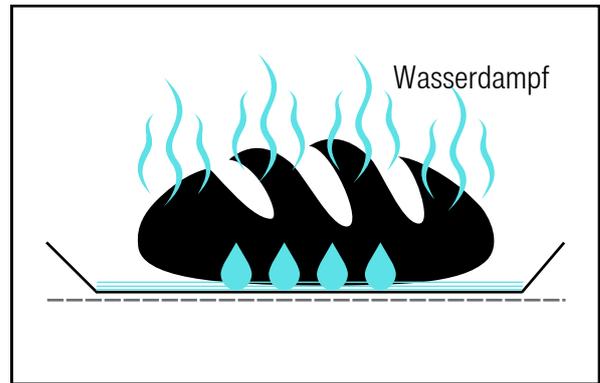
Lass deiner Kreativität freien Lauf!

Osterschmaus wie aus dem Steinofen

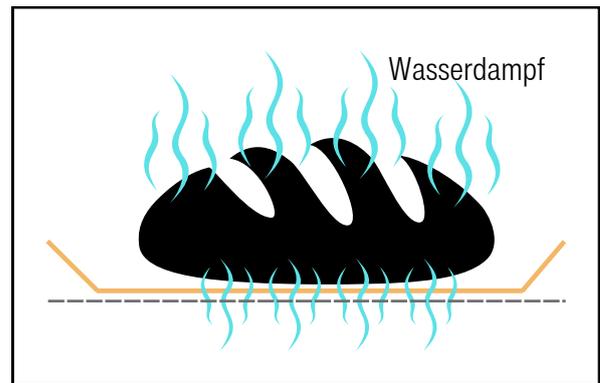
Mit der **Stoneware** von Pampered Chef bringst du den Steinofen-Effekt direkt in deinen heimischen Backofen. Die Formen bestehen aus hochwertigem, feinporigen Ton, der bei über 1.000 °C gebrannt wird, und sind ein naturbelassenes Produkt ohne schädliche Stoffe. Sie schaffen im Ofen ein Klima, das dem eines echten Steinofens gleicht.

Beim Backen nimmt das Material Feuchtigkeit aus dem Back- und Gargut auf und gibt sie als Dampf wieder ab. So entsteht ein **Backklima wie in einem echten Steinofen**. Brot, Pizza und Fleisch werden außen knusprig und bleiben innen fluffig und saftig.

Die **glasierte Stoneware** macht auf dem Tisch ordentlich was her. Da darf das Essen doch liebend gerne direkt "im Topf" serviert werden.



Backblech auf Backrost: Backblech kann keine Feuchtigkeit aufnehmen, Stauässe entsteht



Stoneware auf Backrost: Stoneware nimmt Feuchtigkeit auf und gibt sie als Dampf wieder ab



#100737 | 75,- €* statt 85,- €

Großer runder Stein

Dank des erhöhten Randes ideal für Pizza und Gebäck. Auch für Tartes, Blechkuchen, Ofengemüse & Ofenkartoffeln geeignet.



#1390 | 49,90 €

Runde Ofenhexe®

Perfekte runde und flache Form für süße und herzhaft Backwaren, Gratins und Aufläufe.



#101430 | 109,90 €

Quadratische Ofenhexe® mit Servierhexe, grau

Optimal für Beilagen, Aufläufe oder kleine Kuchen aus dem Ofen. Auch getrennt voneinander verwendbar.

Unglasierte Stoneware *plus* - ein Naturtalent



Die Steine, die mit der **StoneFusion-Formel** hergestellt werden, sorgen für eine unglaublich perfekte Kruste, saftigeres Fleisch und gleichmäßig gebräunte Backwaren. Unsere bisher langlebigste Kollektion ist spülmaschinenfest, kann vorgeheizt und mit Backofengrill verwendet werden.

- A Zauberstein *plus***
#100280 | 69,- €
- B Großer Ofenzauberer *plus***
#100384 | 85,- €
- C Ofenzauberer *plus***
#100255 | 54,90 €
- D Kleiner Ofenzauberer *plus***
#100256 | 41,90 €
- E Zauberkasten *plus***
#100221 | 52,90 €
- F Meins! *plus***
#100253 | 39,90 €
- G Pizzazauberer *plus***
#100252 | 57,90 €
- H Großer Pizzazauberer *plus***
#100251 | 69,90 €



Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Ei
- 100 g Frischkäse
- 1 kleine Karotte
- 1 Bund Petersilie
- Pfeffer
- Salz
- ½ Zitrone



Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 250 ml Milch
- 30 g frische Hefe
- 100 g Zucker
- 2 Eier (1 für den Teig, 1 zum Bestreichen)
- 60 g Butter
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 100 g weiche Butter
- 100 g gemahlene Mandeln
- 3 EL Zucker
- 1 TL Zimt

Blätterteig-Karotten

- Blätterteig in dünne Streifen schneiden und um kleine Kegel aus Alufolie wickeln. Anschließend auf eine Stoneware (z.B. auf den **Zauberstein plus** oder **Großen Ofenzauber plus**) legen. Diese gegebenenfalls vorher leicht fetten.
- Den gewickelten Blätterteig mit dem **Silikonspinsel** mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft für ca. 15 Minuten backen.
- Karotte mit der **Verstellbaren zweiseitigen Reibe** raspeln. Mit dem Frischkäse und dem Saft der Zitrone in einer **Nixe** vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Die Hälfte der Petersilie im **Elektrischen Multi-Zerkleinerer „Up & Down“** zerkleinern und unter die Frischkäsefüllung mischen.
- Die Füllung mit Hilfe des **„Mix 'N Scraper“-Schabers** in die **Garnierspritze „Easy“** umfüllen.
- Blätterteig aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen. Die Alufolie vorsichtig entfernen und die Frischkäsefüllung in das Innere der Blätterteig-Kegel spritzen.
- Mit der übrigen Petersilie dekorieren und servieren.

Hefekranz mit Mandelfüllung

- Mehl in die große **Edelstahl-Rührschüssel** geben und mittig eine Mulde formen.
- In der **Großen Nixe** Hefe und 3 EL Zucker in lauwarmer Milch auflösen und in die Mehl-Mulde gießen. Mit etwas Mehl bestreuen und zugedeckt für 20 Minuten gehen lassen.
- Den restlichen Zucker, 1 Ei, Salz und zerlassene Butter hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt noch einmal für 1 Stunde gehen lassen.
- Für die Füllung 100 g weiche Butter, gemahlene Mandeln, Zucker und Zimt vermischen.
- Teig auf der **Teigunterlage** mithilfe des **Teigrollers** ausrollen, mit der Füllung bestreichen und zu einer Rolle formen.
- Mit einem Messer in 3 Stränge schneiden und flechten.
- Auf den **Großen runden Stein** zu einem Kranz legen und noch einmal für 30 Minuten gehen lassen.
- Den Kranz mit dem **Silikonspinsel** mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) für ca. 25 Minuten backen.



Ostergebäck kreativ gestalten

Ostern ist die perfekte Zeit, um traditionelles Gebäck mit kreativen Ideen zu kombinieren. Wie wäre es mit einem farbigen Hefezopf? Verleihe deinem Gebäck eine bunte, frühlingshafte Optik, indem du deinem Teig Rote Beete oder Acai-Pulver hinzugibst. Perfekt als Hingucker für den Osterbrunch!



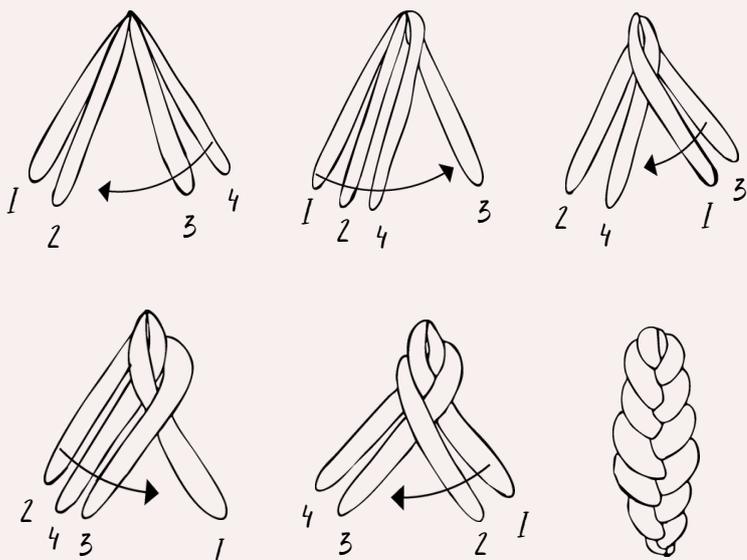
Schau dir die
Flechttechniken
im Video an.

Flechtest du mir einen Zopf?

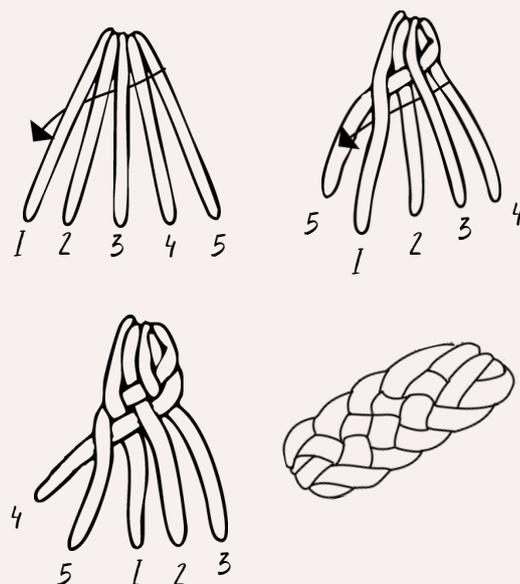
Flechte deinen Hefezopf doch einmal anders: Statt der klassischen 3-Strang-Flechttechnik, probiere eine 4- oder sogar 5-Strang-Flechttechnik für ein besonders kunstvolles Ergebnis.

Teile den Teig dazu in 4 oder 5 Stücke und rolle diese auf der **Teigunterlage** zu dünnen Strängen aus! Lege sie nebeneinander, verbinde den Anfang der Stränge und beginne mit dem Flechten. Lege dein fertiges Ergebnis auf eine leicht gefettete Stoneware, z.B. den **großen Ofenzauberer**.

4er-Flechttechnik



5er-Flechttechnik





Raus ins Freie: Die Outdoor- & BBQ-Saison startet bald!

Wir haben lange genug auf die Sonne und die frühlingshaften Temperaturen gewartet. Die Tage werden länger, die Luft duftet nach Frühling und die ersten warmen Tage laden dazu ein, draußen zusammenzukommen.

Egal ob ein gemütliches Barbecue, spontanes Picknick oder ein ausgedehnter Frühlingsbrunch im Garten – die warme Jahreszeit ist gemacht für **genussvolle Momente im Freien**.

Herzhaft oder vegetarisch, klassisch oder kreativ – Grillen bedeutet mehr als nur Essen. Es ist ein Erlebnis. Gemeinsam lachen, den Alltag vergessen und die einfachen Dinge genießen – genau das macht diese Jahreszeit so besonders.



**BBQ
TIME**

Ran an den Grill: Am 15. April 2025 startet unsere BBQ-Saison!

Buche gleich deine eigene Grill-Show bei deinem Berater und lass dich von neuen Produkten überraschen, die jedes Grillherz im Sturm erobern werden.

Der neue Katalog ist da!

Kontaktiere deine Beraterin / deinen Berater, um dir den neuen Produktkatalog Frühling/Sommer 2025 zu bestellen!

Neu!



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@pamperechef.de

The Pampered Chef Österreich GmbH
Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperechef.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. © 2025 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.



WWW.PAMPERCHEF.EU