



FEBRUAR 2025

In love with you

Ob in seine(n) Lieblingsmenschen oder in die cleveren Produkte von Pampered Chef –
im Februar kann man sich nochmal **neu verlieben**.

pampered|chef

Leben ist, was du daraus backst

Wer sagt, dass man beim Backen nicht **kreativ sein** kann?

Mit unseren Produkten kannst du individuelle Leckereien backen und deine Liebsten immer wieder **überraschen**.



Edelstahl-Rührschüssel-Set
#1735 | 109 €

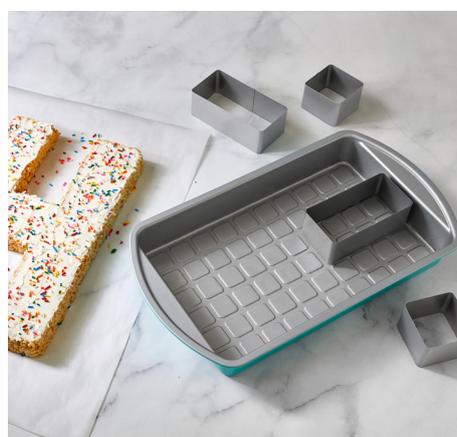
Egal welche Backform du verwendest: Alles beginnt mit dem Teig – und zwar am besten in einer unserer Schüsseln aus dem **Edelstahl-Rührschüssel-Set**.

- 3 Größen: 1,9 L, 3,8 L und 5,7 L
- inkl. Deckeln
- gefrierschranksicher
- mit gepolsterten Daumenlöchern, Ausgießern und Maßeinteilungen
- Silikonböden sorgen für sicheren Stand

Mit unseren Backformen kannst du deine Kreativität entfalten:



Überraschungskuchenform
#100666 | 49,90 € 43 €



Kuchenform für Nummern und
Buchstaben #100279 | 49,90 €



Herz-Backform
#101427 | 29,90 €

Für die *Crème de la Crème*

Diese Buttercreme ist einfach nur lecker und sehr leicht zuzubereiten. Sie ist die perfekte Basis zum Einstreichen und Dekorieren von Cupcakes, Torten oder Dessertschnitten.



Mascarpone-Buttercreme

1. Die Butter mindestens 10 Minuten hell und cremig schlagen.
2. Weiterschlagen und die Kondensmilch langsam in einem dünnen Strahl hinzugeben. So lange schlagen, bis eine feste Creme entstanden ist.
3. Den Mascarpone in kleinen Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren und solange weiterschlagen, bis eine schöne, homogene Creme entsteht.
4. Die fertige Creme kann man noch ein paar Minuten auf niedriger Stufe verrühren, um die Luftblasen zu entfernen. So werden die Verzierungen präziser.

Zutaten

Zutaten für 1 Kuchen / Torte:

250 g Mascarpone
150 g Butter
150 g gezuckerte Kondensmilch
(z. B. Milchmädchen)
Lebensmittelfarbe oder Aromen
nach Wunsch

Alle Zutaten sollten
zimmerwarm sein.

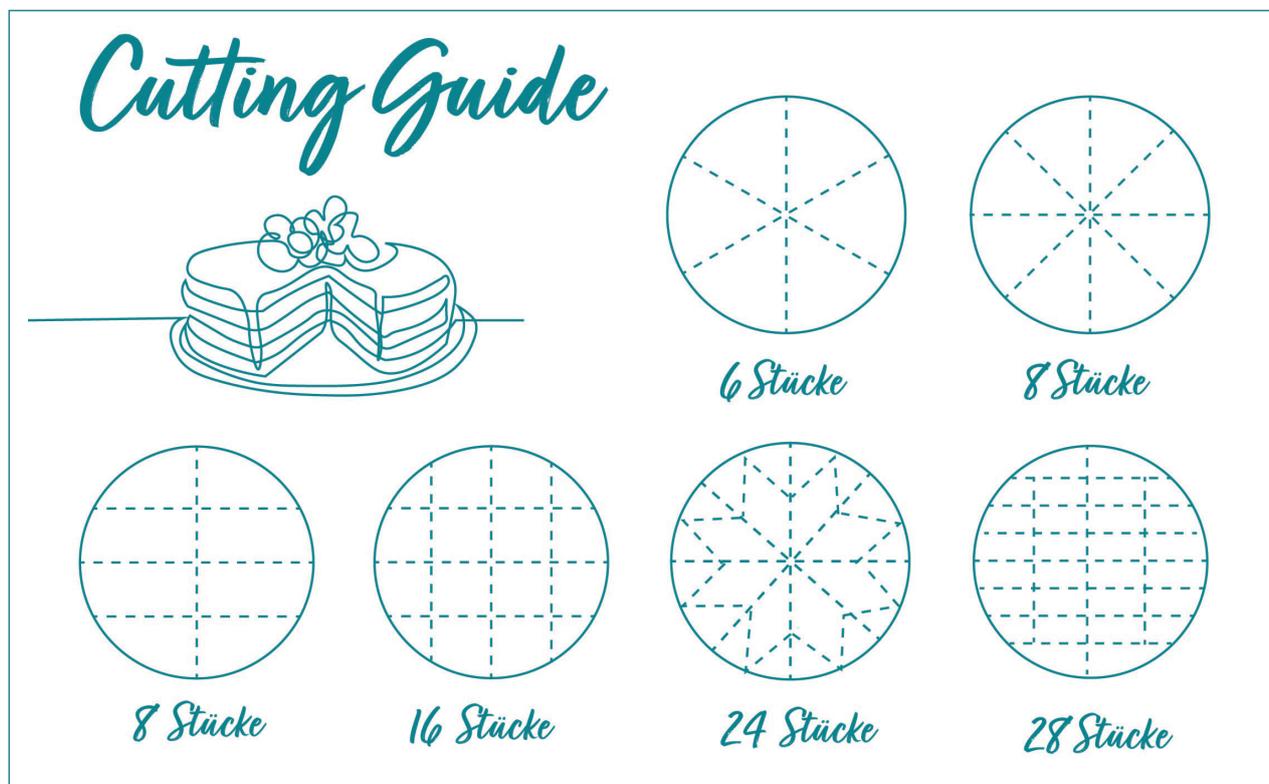
Tipps:

- **Zum Verzieren reicht das Rezept 1x, zum Bestreichen einer ganzen Torte das Rezept verdoppeln.**
- **Die Zutaten sollten zimmerwarm sein. Falls nicht, kann die Creme grieselig werden bzw. gerinnen.**
- **Sollte die Creme doch gerinnen, etwa 1/3 der Creme in einem kleinen Topf erwärmen, bis sie wieder flüssig wird. Diese nun ganz langsam unter die geronnene Masse untermischen (Handrührgerät auf höchster Stufe), bis diese ganz cremig geworden ist.**



Kleine Back-Schule

Euch sind die Tortenstücke auch manchmal zu groß oder sogar zu klein? Schneide deine Torte oder deinen runden Kuchen doch mal ganz anders!



Mit unseren Produkten gelingt dir das Verzieren deiner Kuchen und Torten ganz leicht.

Tipp: Auch toll für herzhaftes Cremes oder Schlagsahne! 💡



Garnierspritze „Easy“
#100260 | 32 € 24 €



Dualer Spritzbeutel
#100902 | 35 €

Backen für und mit den Kindern

Gemeinsames Backen mit den Kids ist nicht nur wertvolle Familienzeit – die Kleinen können dabei auch viel üben und lernen, z. B.:

- **Zählen und Lesen:** Eier abzählen, Rezepte laut vorlesen, Zutatenlisten checken – Kinder haben somit viele kleine Erfolgserlebnisse.
- **Farben benennen:** Hierbei erweitern sie z. B. ihren Wortschatz um ‚zitronengelb‘ oder ‚schneeweiß‘.
- **Arbeitsschritte planen:** Was sollte man zuerst angehen? Was benötigt wie viel Zeit?
- **Zutaten abmessen oder abwiegen:** Hierbei kann man z. B. auch Schätzspiele einbauen, so wird es nicht zu trocken.
- **Gespür für die Zusammensetzung und Herkunft von Lebensmitteln entwickeln:** Woraus wird eigentlich ein Kuchen gemacht? Woher kommen die Eier dafür?

Außerdem lernen sie, die Essenzubereitung zu wertschätzen und sich bewusster mit dem Thema Ernährung auseinander zu setzen.

Für Kinder darf es gerne bunt sein – werdet kreativ!



Aus einfachen Rührkuchen- oder Biskuit-Schnitten werden mit Kuvertüre und bunten Streuseln leckere Kuchen-Lollis, z. B. mit unserer Backform **Mini-Kuchen**.



Mini-Kuchen
#100020 | 27,50 €



Warum muss ein Kuchen immer flach liegen? Kinder stellen alles auf den Kopf. Dieser Regenbogen wird zum Kuchen-Highlight auf jedem Kindergeburtstag.



Springform, 23 cm
#100596 | 31,90 €

Genießer willkommen!

Kundenaktionen im Februar 2025



Kundenaktionen

Vom 1.-28. Februar

❶ Mini-Kastenform

#1418 | 55 €*

❷ Überraschungskuchenform

#100666 | 43 €*

❸ Garnierspritze „Easy“

#100260 | 24 €*

Produkt-Special ab 1. Februar

❹ Herz-Springform

#101427 | 29,90 €

Erhältlich nur solange der Vorrat reicht!

Kundengeschenk

ab 99 € Einkaufswert

vom 1.-28. Februar 2025



Silikonpinsel | #1755

17,90 €**

Ab € 150 Gästeumsatz ist die Lieferung versandkostenfrei. Nur solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Jeder Gast bekommt maximal ein Kundengeschenk. Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden. Für den Fall, dass ein Kundengeschenk vorzeitig vergriffen ist, behalten wir uns das Recht vor, nur noch lieferbare Kundengeschenke zu liefern.

* Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1.01.-28.02.2025 gehalten, eingegeben und abgeschickt werden.

** Das Kundengeschenk gilt für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1.01.-28.02.2025 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 28.02.2025 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 15.03.2025 (vor 24 Uhr).

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!

