



SEPTEMBER 2024

# Kochen und Backen rund um die Welt mit Pampered Chef

Im September ist bei Pampered Chef so richtig viel los! Wir feiern unseren neuen Katalog mit spannenden neuen Produkten. Freue dich zudem auf Aktionen, ein Gastgeber-Special und noch vieles mehr. Und als wäre das alles nicht schon aufregend genug, reisen wir damit dann auch gleich noch kulinarisch um die Welt!

**Starte gemeinsam mit uns in den USA und schau, was es alles zu entdecken gibt!**

# Trendgebäck Engelskuchen: Der himmlische Genuss



Der Engelskuchen hat sich in der letzten Zeit zum ultimativen Trendgebäck entwickelt und erobert die Herzen von immer mehr Naschkatzen weltweit. Doch was macht diesen Kuchen, der seinen Ursprung in den USA hat, so besonders?

Der Engelskuchen zeichnet sich durch eine besonders luftig-leichte Konsistenz und zarten Geschmack aus und unterscheidet sich maßgeblich von traditionellen Backwaren.

Der Teig besteht hauptsächlich aus Eiweiß, Zucker und Mehl, wodurch er eine helle Farbe und fluffige Textur erhält. Die Abwesenheit von Eigelb verleiht dem Kuchen nicht nur eine leichte, sondern auch fettarme Beschaffenheit, was ihn bei gesundheitsbewussten Genießern besonders beliebt macht. Ein weiterer Grund für die wachsende Beliebtheit des Engelskuchens ist seine Vielseitigkeit. Ob pur genossen, mit frischen Beeren garniert oder mit einer zarten Glasur überzogen – die Möglichkeiten sind nahezu endlos. Besonders in der Sommersaison ist der Engelskuchen ein Hit, da er leicht und erfrischend ist und sich hervorragend für Picknicks oder Gartenpartys eignet. Die Zubereitung des Engelskuchens mag anfangs etwas anspruchsvoll erscheinen, da das Eiweiß steif geschlagen und behutsam untergehoben werden muss.

Doch die Mühe lohnt sich, denn der Engelskuchen belohnt mit einem wahrhaft himmlischen Geschmackserlebnis.

**Passend zum Engelskuchen-Trend gibt es ab sofort auch die Engelskuchen-Backform von Pampered Chef. Damit kannst du das Trendgebäck nun auch bei dir zu Hause ganz einfach zubereiten und genießen!**

## Die Engelskuchen-Backform von Pampered Chef

Die typischen leichten Engelskuchen sollten am besten in der Backform abkühlen, um ein Zusammenfallen zu verhindern. Extra dafür hat die Backform ihre Kühlfüße, sodass du die Form nach dem Backen direkt umdrehen kannst und der Kuchen durch die entstehende Erhöhung schneller abkühlt und nicht in sich zusammenfällt. Die Innenseite der Backform ist antihaftbeschichtet, während die Emaille-Beschichtung auf der Außenseite ihr einen schicken Vintage-Look verleiht. Der herausnehmbare Boden und das mitgelieferte Trennwerkzeug erleichtern das Herausnehmen der Backwaren noch zusätzlich.

Engelskuchen-Backform  
#101110 | 37,00 €



Schau dir den  
Engelskuchen  
in Aktion an!

# Engelskuchen (Angel Cake)



1. Den Backofen mit dem Rost auf unterster Einschubhöhe auf 170 °C vorheizen.
2. Mehl, Puderzucker und Salz in der **Großen Nixe** vermischen.
3. Eiweiße mit dem Vanilleextrakt zu Schnee schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, bis eine weiche Konsistenz erreicht wurde.
4. Die trockenen Zutaten nach und nach mit dem **Kleinen „Mix 'N Scraper“-Schaber** unter den Eischnee heben.
5. Den Teig in die ungefettete **Engelskuchen-Backform** geben und ca. 50 Minuten im Ofen backen. Mit dem **Kuchenheld** die Garprobe machen, der Kuchen sollte sich weich anfühlen.
6. Aus dem Ofen nehmen und die Form sofort umgedreht auf das **Kuchengitter** stellen. Die **Engelskuchen-Backform** hat Füße, die es ermöglichen, dass der Kuchen abkühlt, ohne die Arbeitsfläche zu berühren.
7. Vollständig abkühlen lassen, dann mit dem **Trennwerkzeug** einmal den Rand entlangfahren, um den Kuchen aus der Form zu lösen.
8. Die Schlagsahne zusammen mit dem Staubzucker im **SahneQuick & Deko** aufschlagen, dann den gesamten Kuchen mit der Schlagsahne bestreichen und diese mit dem **Glasurglätter** gleichmäßig verteilen. Mit den roten Früchten dekorieren.

**Die Engelskuchen-Backform ist perfekt für die luftig-leichten Engelskuchen, sie eignet sich aufgrund ihrer Form und der hochwertigen Antihafbeschichtung aber auch noch für viele weitere Rezept- und Anwendungsideen – deiner Kreativität sind da keine Grenzen gesetzt: Chiffonkuchen, Torten, Rührkuchen Desserts (z. B. Trifle, Pudding), herzhaftes Gebäck (z. B. Kräuterfaltenbrot) u.v.m.**

## Zutaten

196 g Mehl  
175 g Staubzucker  
1 Prise Salz  
8 Eiweiße, Raumtemperatur  
1/2 TL natürlicher Vanilleextrakt  
175 g Puderzucker  
+  
350 g Schlagsahne  
42 g Staubzucker  
Rote Früchte



**Schon  
gewusst ?**

Engelskuchen sind perfekt geeignet für die Resteverwertung von übrig gebliebenem Eiweiß. Du hast ein Rezept mit vielen Eigelb (z. B. Eierlikör) zubereitet und weißt nun nicht, was du mit dem Eiweiß tun sollst? Schnapp dir unsere neue Engelskuchen-Backform und zaubere das luftig-leichte Gebäck. Wir sind uns sicher: **Du wirst es lieben!**

# Neue Saison - neue Produkte

Buche jetzt deine  
persönliche Kochshow!

Am 1. September erscheint der neue Pampered Chef Katalog und mit ihm viele spannende neue Produkte, die du ab sofort entdecken kannst. Die beste Möglichkeit ist natürlich, sie live im Rahmen einer Kochshow mit deiner Pampered Chef Beraterin bzw. deinem Berater zu entdecken und auszuprobieren. Damit du dich schon darauf freuen kannst, geben wir dir hier einen kurzen Überblick über unsere Neuankömmlinge:



## Engelskuchen-Backform

#101110 | 37,00 €

Backe leichte und luftige Engelskuchen, Chiffonkuchen, Torten, Rührkuchen und vieles mehr. Mit Kühlfüßen, herausnehmbarem Boden und Trennwerkzeug zum einfachen Entnehmen.



## SahneQuick & Deko

#100741 | 36,90 €

In nur 30 Sekunden frische Schlagsahne herstellen und nach Aufsetzen der Sterntülle auch gleich direkt aus dem SahneQuick & Deko deine Kuchen, Eisbecher und andere Leckereien verzieren.



## Muffinform „Deluxe“

#101171 | 29,50 €

Für deine süßen oder herzhaften Lieblingsmuffins, Cupcakes, Mini-Quiches und vieles mehr. Mit hochwertiger Antihafbeschichtung.



## Gezacktes Nylonmesser

#101124 | 11,90 €

Einfaches Portionieren von Teig und schonendes Schneiden in antihafbeschichtetem Geschirr. Löcher zum Abstreifen von Kräuterblättern von den Stängeln.



## Linzer Ausstechformen Set

#101221 | 12,90 €

Mit diesen drei doppelseitigen Ausstechformen mit unterschiedlichen Motiven zauberst du ganz einfach Linzer Plätzchen aus Mürbeteig.



## Glasurglätter

#100903 | 16,90 €

Verleihe selbstgebackenen Torten ein glattes Finish oder Wellenkanten.

Du möchtest den neuen Katalog entdecken?  
Deine Beraterin schickt ihn dir gerne zu!

Schau dir die  
neuen Produkte  
in Aktion an!

Scan me



Exklusiv für Gastgeber im September 2024 ab einem Gästeumsatz von 500 €:  
Wähle das **Brilliance 4er-Vorteilsset** zum Preis von 499 € (anstatt 595 €) oder auch als

**HALBPREISPRODUKT FÜR NUR 249,50 €!**



Brilliance Antihaf-  
Stielkasserolle  
3,8 Liter | 100734



Brilliance Antihaf-  
Bratpfanne 25 cm |  
100731



Brilliance Antihaf-  
Stielkasserolle  
1,9 Liter | 100733



Brilliance Antihaf-  
Topf 7,6 Liter |  
100735

# Mach deinen Deluxe Air Fryer zum Multitalent

Sichere dir im September den Deluxe Air Fryer, unseren multifunktionalen Helfer für jede Küche, zum Aktionspreis! Viele passende Rezepte für den Deluxe Air Fryer erhältst du über deine Beraterin bzw. deinen Berater.

Du suchst noch nach dem passenden Zubehör zu deinem Deluxe Air Fryer? Die Auswahl ist groß! Deine Beraterin bzw.



**Deluxe Air Fryer Spieße**  
#100285 | 33,90 €



**Deluxe Air Fryer Auffangblech**  
#100468 | 34,00 €



**Kleiner Ofenzauberer plus**  
#100256 | 41,50 €



**Modulare Bleche**  
#100597 | 47,00 €



**Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm**  
#100250 | 44,00 €



**Mini Packs an!**  
#100176 | 17,50 €



**Packs an! Silikonhandschuh-Set**  
#100198 | 44,90 €



**GemüseFix Mandoline**  
#100351 | 75,00 €



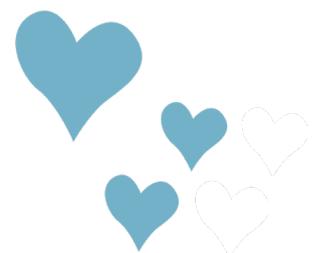
**Kuchengitter #1587 | 29,90 €**



**GemüseMax**  
#100727 | 35,00 €



**Quadratische Backform mit Deckel**  
#100668 | 34,90 €





Nur  
solange  
der Vorrat  
reicht!\*

# Runder Zaubermeister

Ab 29. Juli 2024 und nur für kurze Zeit!

Runder Zaubermeister

#1476 | 84,90 €\*  

---

## Ein echtes Multitalent

... wenn es um die Zubereitung verschiedenster Speisen im Ofen geht. Im Runden Zaubermeister gelingen dank Steinofeneffekt nicht nur knusprige Brote absolut mühelos, auch saftige Fleischgerichte, Schmor- und All-in-One-Gerichte für ca. 2 Personen sowie Beilagen lassen sich schnell und unkompliziert zaubern.

Sichere dir deinen Runden Zaubermeister schnell, denn die Menge ist limitiert!

## Zusammen unschlagbar



Deluxe Air Fryer  
#100461 | 329,00 €



Kuchengitter 2er-Set  
#1588 | 54,00 €



Edelstahl-Rührschüssel-Set  
#1735 | 109,00 €

# Genießer willkommen!

## Kundenaktionen im September



~~239 €~~  
nur  
199 €\*



~~345 €~~  
nur  
299 €\*



~~24,90 €~~  
nur  
17,90 €\*



~~39 €~~  
nur  
30 €\*



~~55 €~~  
nur  
45 €\*

## Kundenaktionen September 2024

1.-30. September 2024

### 1 Edelstahl-Antihaft-Wokpfanne mit Glasdeckel

#100111 | 199 €\*

### 2 Deluxe Air Fryer

#100461 | 299 €\*

### 3 Beschichtetes Santokumesser

#100840 | 17,90 €\*

### 4 Großes Schneidebrett mit Safrillen

#1023 | 30 €\*

### 5 Verstellbare zweiseitige Reibe

#100472 | 45 €\*

## Kundengeschenke

1.-10. September 2024



Knoblauchpresse

#2576

~~28,00 €~~\*\*

oder

1.-30. September 2024



Schaber „Classic“

#1650

~~15,90 €~~\*\*

oder



Gemüseschäler

#1071

~~14,90 €~~\*\*

\*\*ab 99 € Einkaufswert

\* Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.09.-30.09.2024 (vor 24 Uhr) gehalten, eingegeben und abgeschickt werden.

\*\* Das Kundengeschenk gilt für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.09.-30.09.2024 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 30.09.2024 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 15.10.2024 (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!

