



# Wir eröffnen die Plätzchen-Saison

Endlich ist es wieder so weit, dass der Duft von weihnachtlichen Plätzchen in die Küchen einzieht. Sie sind nicht nur unglaublich lecker – bei Rezepten und beim Dekorieren sind der Fantasie wenig Grenzen gesetzt.

**Lass dich von unserem kleinen Team-Backen inspirieren!**



# Deine genialen Back-Helfer: Linzer Ausstechformen Set, Teigunterlage, Teigroller und Nudelholz



Neu in der Pampered Chef Produktfamilie ist das **Linzer Ausstechformen Set**. Damit lassen sich neben den klassischen Linzer Plätzchen eine Vielzahl an **kreativen Plätzchen-Ideen** umsetzen, z. B. mit einfachem Mürbeteig, Frucht- oder Schokoladenfüllungen und Verzierungen.

- Set mit 3 doppelseitigen Ausstechformen
- Geriffelter Kreis mit Herz (59 mm), Kreis (63 mm) und Stern (73 mm)
- Spülmaschinenfest
- 3 Jahre Garantie

**Auch für herzhafte Snacks aus Blätterteig oder Weihnachtsdeko aus Lebkuchen.**

Beim Plätzchenbacken darf unsere **Teigunterlage** natürlich nicht fehlen. Diese Antihaft-Silikonunterlage hilft dir beim Ausrollen des Plätzchenteiges. Maße: 60 x 40 cm. Der **Teigroller** hat zwei verschieden große Rollen zum Ausrollen von Teigen und ist beim Ausrollen von Teig in Backformen besonders praktisch. Unser **Nudelholz** aus stabilem Buchenholz hat verjüngte Enden, die dir beim Ausrollen von Teig eine besonders gute Kontrolle geben. Mit den Messmarkierungen kannst du ganz einfach die Dicke des ausgerollten Teiges kontrollieren.



Linzer Ausstechformen Set  
#101221 | 12,90 €

Teigunterlage  
#1718 | 34,90 €

Teigroller  
#1485 | 34,90 €

Nudelholz  
#100739 | 32,00 €

# Linzer Plätzchen

## Zubereitung

1. Die Zutaten mit der **Digitalen Küchenwaage** abwägen. Das Ei und die Butter rechtzeitig kühl stellen.
2. Die trockenen Zutaten zunächst in der **Großen Nixe** oder der **Edelstahl-Rührschüssel** vermischen. Danach auf eine **Teigunterlage** geben und das Ei und die Butter in kleinen Stückchen zugeben. Z. B. mit dem **Gezackten Nylonmesser** durchhacken, bis grobe Streusel entstehen.
3. Mit möglichst kühlen Händen alles zügig zu einer Kugel formen und etwas platt drücken. In Folie wickeln und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit das Mehl seinen Kleber entwickeln kann.
4. Die Teigunterlage mit etwas Mehl aus dem **Edelstahl-Streufix** bestäuben und den Teig portionsweise mit dem **Teigroller** oder dem **Nudelholz** ca. 0,3 – 0,5 cm dick ausrollen. Den restlichen Teig jeweils im Kühlschrank belassen.
5. Mit den **Linzer Ausstechformen** erst die großen Formen ausstechen und die Hälfte der rohen Plätzchen mit den kleinen Formen (Herz, Kreis oder Stern) mittig ausstechen. Reste zusammenkneten und nochmal kurz in den Kühlschrank legen. Die Plätzchen z. B. mit unserem **Kleinen Servierheber** auf den **Zauberstein plus** oder eine andere flache **Stoneware** legen.
6. Im vorgeheizten Ofen ca. 8–10 Minuten nacheinander backen (Ober- und Unterhitze 220 °C, Umluft 175 °C), bis sie eine leichte goldbraune Färbung bekommen. Die Kekse auf ein **Kuchengitter** zum Abkühlen setzen.
7. Das Johannisbeergelee kurz in der **Brilliance Antihaft-Stielkasserolle** aufkochen und die Plätzchen ohne ausgestochene Form in der Mitte mithilfe des **Silikonpinsels** bestreichen. Dabei in der Mitte etwas mehr Gelee auftragen und zum Rand hin dünner. Die Plätzchen mit der ausgestochenen Form in der Mitte oben aufsetzen und leicht andrücken. Ca. 10 Minuten antrocknen lassen. Mit Puderzucker aus dem **Edelstahl-Streufix** bestäuben.
8. Die Kekse vor dem Verpacken in Keksdosen nochmals



## Zutaten

250 g Mehl Type 405 + etwas für die Arbeitsfläche  
150 g gemahlene Mandeln  
100 g feiner Zucker  
½ TL gemahlener Zimt  
1 Prise Salz  
1 Ei (Gr. M)  
200 g kalte Butter  
1 Glas (200 g) Johannisbeergelee  
Puderzucker zum Bestäuben



### Weitere Tipps:

- **Am besten verwendet man auch für den Teig möglichst feinen Zucker oder Puderzucker.**
- **Der Mürbeteig kann bis zu 1 Woche im Kühlschrank lagern oder auch gut eingefroren werden.**
- **Das fertige Gebäck zieht relativ schnell Feuchtigkeit aus der Luft, der Füllung oder den Verzierungen, daher möglichst luftdicht verpacken oder schnell aufessen.**

Buche jetzt  
deine  
weihnachtliche  
Plätzchen-  
Backshow



# Es gibt so viele Möglichkeiten

Mit den Linzer Ausstechformen lassen sich auch leckere Plätzchen mit dem einfacheren **Mürbeteig** backen. Mürbeteig wird auch 1-2-3-Teig genannt, denn das Grundrezept lautet:

**100 g Zucker, 200 g Butter, 300 g Mehl, plus 1 Ei.**

Die Zubereitung ist dann wie beim Linzer-Plätzchen-Rezept.



**Schokoteig:** Füge dem Grundrezept des Mürbeteigs 2-3 Esslöffel Backkakao sowie ein weiteres Ei, eine Prise Salz und ein Päckchen Vanillezucker hinzu.

**Veganer Mürbeteig:** Verwende anstatt Butter tierischen Ursprungs einfach vegane Margarine und lass das Ei weg.

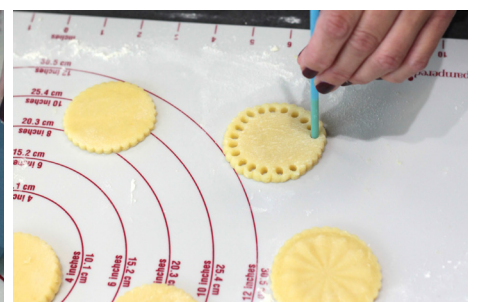
Anstelle von Johannisbeergelee kannst du deine Linzer Mürbeteigplätzchen natürlich auch anders füllen, beispielsweise mit Gelees von Brombeere, Himbeere oder Aprikosen oder die Plätzchen zusammen'kleben' mit:

- Schokoganache oder Nuss-Nougat-Creme
- Selbstgemachter Oreo-Creme oder Pistazienmus

## DEKO-TIME!

Aus Mürbeteig kannst du neben Linzer Plätzchen auch gaaaanz viele andere Plätzchen zaubern. Verleihe den ungebackenen Plätzchen tolle Strukturen oder Muster:

- Runde Kekse erhalten durch ein Trinkglas oder ein gezacktes Messer ein tolles Relief
- Gestalte ein Lochmuster mit Holzstäbchen oder Trinkhalmen



- Färbe einen kleinen Teil des Teiges mit Lebensmittelfarbe und verziere den Teig mit farbigen Flecken oder Streifen. Oder marmoriere den Teig mit der Farbe – das Ergebnis lässt sich sehen.
- Verziere die Plätzchen mit Zuckerguss, Streuseln oder Ornamenten aus flüssiger Schokolade.





# Wie wäre es mit herzhaften Plätzchen?

**WÜRZIG:** Mische etwas geriebenen Parmesan, Pecorino oder gehackten Rosmarin in den Teig.

**TOPPING:** Plätzchen vor dem Backen mit Eigelb bepinseln und mit Sesam, Mohn oder Paprikapulver bestreuen.

**SNACK:** Pizzateig ausstechen und mit Tomatensugo, Käse und Schinkenwürfeln belegen. Daraus einen herzhaften ‚Adventskranz‘ legen.



Unser **Linzer Ausstechformen Set** eignet sich auch für **Lebkuchenteig**. So kannst du beispielsweise leckeren und gleichzeitig wunderschönen Baumschmuck backen.

## Noch mehr geniale Helferlein beim Plätzchenbacken



Digitale Küchenwaage  
#100271 | 29,00 €



Zauberstein plus  
#100280 | 69,00 €



Edelstahl-Streifix  
#100023 | 22,50 €



Kuchengitter  
#1587 | 29,90 €

# Geschenksets

Also dieses Jahr soll es nun wirklich klappen mit dem rechtzeitigen Besorgen der Geschenke. Hier kommen dazu unsere **Geschenkset-Inspirationen** für Schleckermäuler, Genießer und Foodies:



Der **Deluxe Blender** zusammen mit frischem buntem Obst, Gemüse und Nüssen



Der **Deluxe Air Fryer** zusammen mit (am besten selbst hergestellten) gedörrten Tomaten, Äpfeln oder Ananasringen



Der **Silikon-Pastalöffel** und die **Verstellbare grobe Reibe** zusammen mit ausgefallener Pasta, selbstgemachtem Tomatensugo und einem besonderen Salz



Der **Pizzaschneider Plus** zusammen mit je einer Flasche Rotwein und Olivenöl, einer Tüte Pizzamehl, einem Samentütchen für Tomaten und einem Topf frisches Basilikum



Der **Ofenmeister** und das **Beschichtete Brotmesser** zusammen mit Haferflocken und Körnern in hübschen Gläsern sowie selbstgemachter Marmelade oder Brotaufstrich





Nur  
solange  
der Vorrat  
reicht

## Küchenhelfer aus Edelstahl

Ab dem 1. November und solange der Vorrat reicht.

Edelstahlsieb-Set (2,4L und 4,7L)

#101101 | 89 €

Edelstahl-Portionierer (ca. 2 EL/30 ml)

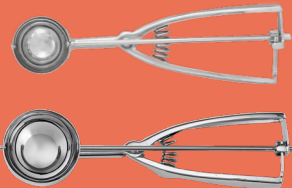
#2540 | 25 €

Extra großer Edelstahl-Portionierer  
(ca. 4 EL/60 ml)

#100830 | 27 €\*  


## Küchenhelfer aus Edelstahl

Die hochwertigen Edelstahlsiebe sind mit Softgrip-Griffen ausgestattet. Das praktische Set besteht aus zwei Sieben mit den Maßen 2,4 Litern und 4,7 Litern. Die Edelstahl-Portionierer eignen sich zum gleichmäßigen Portionieren von Eis, Teigen, Füllungen, Obst und Salaten. Die Griffe mit mechanischem Auswurf ermöglichen eine bequeme Einhandbedienung. Spülmaschinenfest.






# Genießer willkommen!

Kundenaktionen im November



~~44,90 €~~  
nur  
37 €\*



~~109 €~~  
nur  
98 €\*

## Kundenaktionen November 2024

Vom 1.-30. November 2024

### ❶ Packs an! Silikonhandschuh-Set

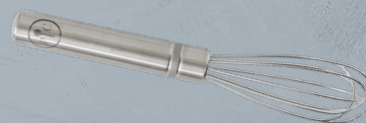
#100198 | 37 €\*

### ❷ 3,8 Liter isolierte Servierschüssel

#100746 | 98 €\*

## Kundengeschenke

vom 1.-30. November 2024



Kleiner Edelstahl-Schneebeesen | #2477

~~15 €~~\*\*

oder



Schaber „Classic“ | #1650

~~15,90 €~~\*\*

\* Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.11.-30.11.2024 (vor 24 Uhr) gehalten, eingegeben und abgeschickt werden.

\*\* Das Kundengeschenk gilt für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.11.-30.11.2024 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 30.11.2024 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 15.12.2024 (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!

