



FEBRUAR 2024

# Wir versüßen den Winter

Ob als liebe Überraschung zum Valentinstag oder einfach, weil es Spaß macht: jeder freut sich über eine nette Leckerei. Damit die süße Überraschung auch gelingt, haben wir eine kleine Backschule vorbereitet – also ran an den Teig! Viele leckere Rezepte stehen zum Teilen und Nachmachen bereit, sprich mich gerne dazu an – vielleicht auf deiner nächsten Kochshow? Ich freue mich schon jetzt auf dich und deine Gäste!



## Die ersten Schritte - Backschule mit Pampered Chef

Ganz gleich, ob man Hobbybäcker oder Anfänger ist, Backen macht nicht nur Spaß, man erfreut mit den vielen leckeren Kunstwerken auch noch seine Liebsten. Natürlich fallen Meister nicht einfach so vom Himmel, aber mit viel Spaß, ein wenig Übung und wertvollen Tipps gelingt das Backergebnis fast wie von selbst. Damit es auch wirklich gelingen kann, sollte man sich gerade am Anfang unbedingt an das Rezept halten. Und vielleicht nicht gleich mit einer doppelstöckigen Hochzeitstorte beginnen...

### So wirst du der neue Backprofi

So unterschiedlich die Auswahl des Rezeptes sein mag, so unterschiedlich ist auch jeder Backofen, in dem das Backgut seine Vollendung findet. Aber keine Angst, denn schließlich macht Übung den Meister und wenn man die Eigenschaften des Backofens erst einmal kennengelernt hat, wird man die Ergebnisse auch leichter einschätzen können.

### Kleine Tipps rund ums Backen

1. Mehl, Backpulver und Speisestärke sollte man nach Möglichkeit in den Teig sieben und durchmischen, damit es sich gleichmäßig verteilt und sich keine Klümpchen bilden. Ein schöneres Backergebnis wird es danken.
2. Ober- oder Unterhitze oder Umluft. Welche Temperatureinstellung gilt, sollte unbedingt im Rezept angegeben sein. Sollte dies nicht sein, ist von Ober- und Unterhitze auszugehen.
3. Damit im Teig keine unschönen Klumpen entstehen, wirkt eine Prise Salz Wunder. Diese dem Teig begeben und dann weitere Backzutaten unterrühren.
4. Um zu testen, ob ein Ei noch haltbar ist, einfach vorsichtig in ein mit Wasser gefülltes Glas geben. Wenn es nach unten sinkt, ist es noch frisch, schwimmt es an der Oberfläche, sollte man es nicht mehr verwenden. Sollte die Größe des Eies nicht angegeben sein, kann man von der Größe M ausgehen (55-63 Gramm).

5. Maximal zwei Drittel einer Backform sollten mit Teig gefüllt sein, da der Teig den restlichen Platz zum Aufgehen benötigt und sich sonst den Weg über die Backform sucht.
6. Ist der Kuchen fertig? Den **Kuchenheld** oder ein Stäbchen in die Mitte des Kuchens stecken und rausziehen. Kommt es sauber ohne Kuchenreste wieder raus, ist der Kuchen fertig.



## Pampered Chef Antihaft-Backformen

Das robuste Material aus Stahl ist bis 230 °C backofengeeignet und birgt den Vorteil, sich schnell und gleichmäßig zu erwärmen. Die Antihaft-Beschichtung sorgt für ein gleichmäßiges Erhitzen des Teiges, wodurch sich die Backware leicht lösen lässt und somit das Reinigen der Formen leicht von der Hand geht. Die Formen sind zur Benutzung in Backöfen, aber auch im Kühl- oder Gefrierschrank geeignet



# Die wichtigsten Teige

Teige gibt es in unterschiedlichsten Varianten und Ausführungen, ob süß oder salzig ist der Teig per Definition eine aus mehreren Zutaten bestehende – häufig dickflüssige - Masse. Übrigens kommt der Begriff Teig aus dem alten Hochdeutsch und bezeichnete etwas geknetetes.

Zu allen Teigen wartet ein leckeres Rezept – sprich mich gerne dazu an!

## Der Hefeteig - Hier liegt die Kraft definitiv in der Ruhe

Hefeteig mag es grundsätzlich warm und freut sich zudem über ausreichendes Kneten im Vorfeld, damit er schön elastisch wird, bevor er sich ausruht. Ein Hefeteig besteht aus Mehl, Wasser und Hefe und je nach Backwerk können weitere Zutaten wie Zucker, Salz, Milch, Fett oder Früchte hinzukommen. Um das Gelingen zu sichern, sollten die Teigzutaten rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden, denn sind diese zu kalt, wird die Tätigkeit der Hefebakterien gehemmt, sind sie zu warm, sterben die Hefebakterien ab. Ob frische Hefe oder Trockenhefe ist dabei nicht so entscheidend. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt, ruht der Teig in angenehmer Wärme erst einmal 45-60 Minuten, dann in Form gebracht geht er dort noch einmal bis zu 45 Minuten, bis sich die Teigmenge ungefähr verdoppelt hat.

### Hefeteige eignen sich für:

1. Hefezöpfe
2. Blechkuchen
3. Zimtschnecken
4. Brot und Brötchen
5. Pizza
6. Bagels
7. Kreppel



## Der Rührteig - Unkompliziert und lecker

Das Wort Rühren sagt es schon, dieser Teig gelingt, wenn er entsprechend gerührt wird. Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Butter und Zucker werden bei einem Rührteig solange geschlagen, bis die Masse schon fast weiß ist, dann kommen nach und nach Eier mit dazu. Und nun gilt es rühren, bis die Masse schön cremig ist. Das mit Backpulver vermischte Mehl kommt nun zur Masse hinzu, hier jedoch nur kurz umrühren, damit es vermischt ist. Und nun ab in die Backform.

### Rührteige eignen sich für:

1. Kuchen in allen Ausführungen (z.B. mit Nüssen, Schokolade, Kakao, etc.)
2. Muffins
3. Mamorkuchen



## Dieser kleine Held sorgt für Aufsehen

Er sollte in keiner Küche fehlen, der 2-in-1 **Kuchenheld**. Mit der einen Seite testet man, ob der Teig fertig gebacken ist. Die andere Seite eignet sich ideal dafür, die Backwaren aus den verschiedenen Formen zu lösen, ohne die Beschichtung zu verkratzen. Übrigens auch ein schönes kleines Mitbringsel!

#1794 | Kuchenheld | 5,90 €



## Der Mürbeteig - Ein Klassiker unter den Teigen

Der Klassiker unter den Teigvarianten ist ein echter Allrounder und ist zu jeder Jahreszeit, ob mit Frucht und Co oder für die klassischen Plätzchen, ein gerne gesehener Gast in der Backküche. Im Gegensatz zu anderen Teigen, liebt der Mürbeteig kalte Zutaten. Zu den Grundzutaten gehören Butter, kalt in kleine Stücke geschnitten, Mehl und Zucker dazu, das Ganze kneten und fertig. Für Tartes oder Quiches wird der Zucker weggelassen. Den Teig zirka eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Backen den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit sich keine Blasen bilden.

### Mürbeteig eignet sich für:

1. Blechkuchen jeder Art
2. Kekse und Plätzchen
3. Tartes und Quiches



## Der Biskuitteig - Luftig und locker zugleich

Die Luftigkeit erhält der Biskuitteig, da er nur wenig Stärke und Wasser enthält. Er mag zimmerwarme Zutaten und besteht aus geschlagenem Ei, Zucker und wenig Mehl. Mehr Lockerheit erhält er, wenn die Eier getrennt voneinander verarbeitet werden. Das Eigelb mit Zucker zu Schaum aufschlagen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen. Damit der Teig luftig bleibt, sollte er nicht allzu lange bearbeitet werden, daher die trockenen Zutaten rasch und vorsichtig unterheben. Der Biskuitteig muss sofort gebacken werden. Da der Teig äußerst empfindlich ist, sollte jegliche Zugluft vermieden werden.

### Biskuitteig eignet sich für:

1. Biskuit-Rollen
2. Torten



## Zeit zum Feiern

40 Tage nach Weihnachten ist es soweit: Ganz Frankreich isst Crêpes. La chandeleur, so wird der Tag in Frankreich genannt und verweist auf die „chandelle“, die Kerze. La chandeleur, das Fest des Lichts, ist eine traditionelle Feier, die am 2. Februar stattfindet und weitgehend mit dem Verzehr von Crêpes in Verbindung gebracht wird. Die Tradition an diesem Tag Crêpes zu essen, geht auf das Mittelalter zurück. Damals galten Crêpes aufgrund ihrer runden, goldenen Form als Symbol für die Sonne. Durch ihren Verzehr hofften die Menschen, das Licht und die Wärme des kommenden Frühlings anzuziehen.



## Crêpes-Teig Zubereitung



1. Eier in den Teigmischer & -spender geben und mischen, anschließend Milch hinzufügen und erneut mischen. Rum (optional) hinzufügen und anschließend Mehl, Salz und Zucker hinzufügen und vermischen. Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen
2. Eine kleine Menge Butter in die heiße Brilliance Antihaf-Bratpfanne (25 cm ø) geben und eine Portion Teig mit dem Teigmischer & -spender (Stufe 3) in die Pfanne geben. Die Pfanne gleichmäßig drehen, so dass sich der Teig gleichmäßig verteilt und den Crêpe von beiden Seiten braten, bis er goldbraun ist. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

### Zutaten

250 g Mehl  
3 Eier  
500 ml Milch  
1 Prise Salz  
1 Esslöffel Zucker  
1 Esslöffel Rum (optional)  
Butter zum Backen

**TIPPS FÜR DIE DEKORATION:** Crêpes können auf verschiedene Arten genossen werden. Klassischerweise bestreut man sie mit Zucker, beträufelt sie mit Zitronensaft oder garniert sie mit Marmelade. Naschkatzen können einen Hauch von geschmolzener Schokolade, Schlagsahne oder frischen Früchten hinzufügen.

Neugierig? – Lerne den neuen Pampered Chef Katalog kennen. Am 1. März ist es so weit und der neue Pampered Chef Katalog ist da. Wenn du mehr zu den neuen Produkten erfahren möchtest, melde dich bei mir!



# Am Valentinstag die Liebsten verzaubern



Die Liebe zu feiern, ist immer ein Grund. Einen ganz Besonderen gibt es jedoch am jährlichen Valentinstag. Fast überall auf der Welt bekunden Menschen an diesem Tag ihre Zuneigung. Neben den obligatorischen Blumen, gehören auch Schokolade in Herzform zu den meistverschenkten Gaben. In Italien, dem Land der Liebe, bringen verliebte Paare sogenannte Liebesschlösser an Brückengeländern an, in dem das Datum ihres Kennenlernens graviert ist und werfen den Schlüssel anschließend ins Wasser. In Japan sind es die Frauen, die den Männern Pralinen schenken und in Dänemark

schenkt man sich anonyme Karten, „gaekkebrev“ genannt, auf gebastelten Papierschneeflocken. Zu lesen gibt es darauf meist ein lustiges Gedicht, errät man, von wem es stammt, erhält man am Ostersonntag ein Osterei. Sollte es nicht erraten werden, so schuldet man dem Absender ein Ei.



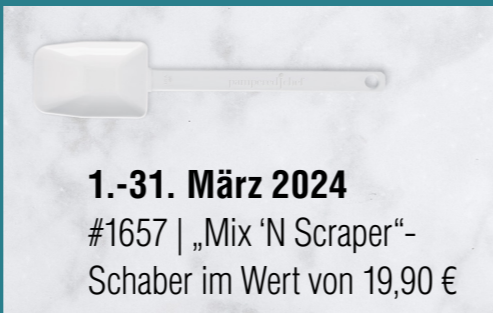
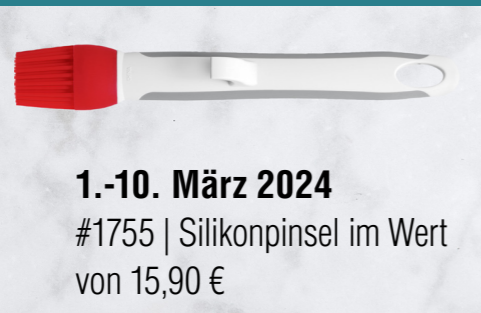
Liebe geht durch den Magen – so sagt man. Ist man frisch verliebt, so sorgt das Hormon Phenylethylamin, das sich beim Verliebtsein reichlich bildet, für einen geringeren Appetit, quasi als könnte man von Luft und Liebe leben. Aber auch die

Hormone Testosteron und Östrogen, die unter diesem Einfluss mitausgeschüttet werden, sorgen für einige Unruhe im Magen-darmtrakt. Das berühmte Kribbeln im Bauch wird übrigens durch Adrenalin ausgelöst, das es im Zusammenspiel mit den Glückshormonen hervorruft. Verliebtsein aktiviert außerdem in unserem Gehirn das sogenannte Belohnungszentrum, das dafür sorgt, dass Glücksgefühle ausgeschüttet werden und wir uns gut fühlen. Fast genauso, wie das Genießen eines guten Essens.



## Vorschau März

Kundengeschenk ab 99 € Einkaufswert



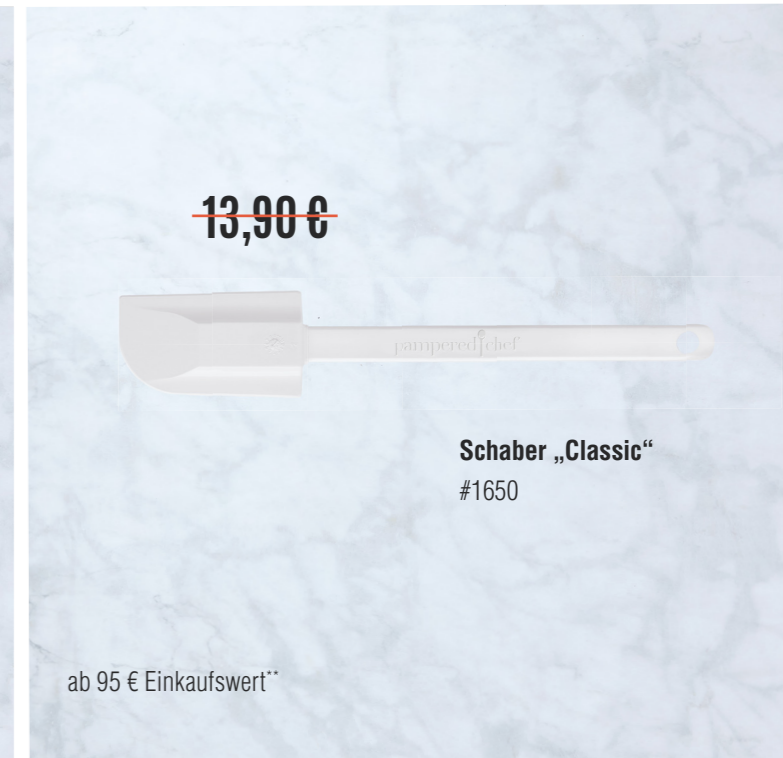
# Monatsaktionen Februar

Kunden-Aktionen 1.– 29. Februar 2024



Kundengeschenk 1.-10. Februar 2024

Kundengeschenk 1.-29. Februar 2024



\* Angebote sind gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.-29.02.2024 gehalten und bis 29.02.2024 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden.

\*\* Das Kundengeschenk gilt für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.-10.02.2024 bzw. 01.-29.02.2024 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 10.02.2024 bzw. 29.02.2024 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 10.02.2024 bzw. 15.03.2024 (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  

Wir sind ausgezeichnet!

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.

