

---

# So wird aus Weihnachten ein Fest für Genießer

---

Tolle Ideen & Rezepte für die schönste Zeit des Jahres



pampered|chef

[www.pamperedchef.eu](http://www.pamperedchef.eu)



## Duftende Plätzchen, leckerer Kuchen oder ein süßes Dessert:

Weihnachten geht einfach durch den Magen. Damit dein Fest der Liebe ein absolutes Highlight wird, haben wir dir auf den nächsten Seiten schon die passenden „Zutaten“ bereitgelegt.

Natürlich jede Menge leckere Rezepte. Aber auch tolle Geschenkideen, mit denen du jedem Hobbykoch garantiert ein Lächeln ins Gesicht zauberst. Kurz: Bei uns findest du alles, was dein Weihnachtsherz begehrt.

**Wir wünschen viel Spaß beim Entdecken  
und vor allem: Ein frohes Fest!**

## Plätzchen

---

Ob exotisch oder traditionell – die kleinen Leckerbissen bringen in der Weihnachtszeit nicht nur Kinderaugen zum Leuchten. Frisch gebacken und hübsch verziert verzaubern sie die ganze Familie.

**Auf die Plätzchen, fertig, los!**



# Mandel-Dattel-Monde

## Zutaten

für ca. 24 Stück

1 gestrichener TL Instant Espresso  
 3 EL heißes Wasser  
 120 g Soft-Datteln ohne Kerne  
 40 g Mandelmus  
 80 g gemahlene Mandeln  
 1 TL Backpulver  
 1 TL arabisches Kaffeegewürz  
 40 g Weizenmehl (Type 405 bzw. Type W 480)  
 + Mehl zum Ausrollen  
 1 Packung Schokoladenglasur Vollmilch

## Zubereitung

1. Espressopulver in Wasser auflösen und geviertelte Datteln darin 1 Stunde einweichen. Dann mit Mandelmus zu einer cremigen Masse pürieren.
2. Die restlichen trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen. Dattelmus hinzufügen und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig im Kühlschrank für 1 Stunde ruhen lassen.
3. Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf der leicht bemehlten **Teigunterlage** etwa 6 mm dick ausrollen. Dann mit einer Ausstechform Halbmonde oder andere Formen ausstechen. Damit die Monde innen saftig bleiben, Teig nicht dünner ausrollen.
4. Monde auf dem **Zauberstein plus** verteilen und ca. 12 Min. backen. Auf dem **Kuchengitter** gut auskühlen lassen.
5. Monde mit einem Schokoladenguss nach Packungsanleitung überziehen. So bleiben die Monde länger schön saftig. Sie sind ca. 3-4 Wochen lagerfähig.

## Deko-Ideen

- Am schönsten sehen die Monde aus, wenn noch ein paar Streifen mit einem zweiten weißen Schokoguss darüber gezogen werden
- Wenn die Monde sofort gegessen werden, einfach vor dem Servieren mit Puderzucker bzw. Staubzucker aus dem **Edelstahl-Streufix** bepudern

## Tipp

- Mit der **Teigunterlage** lassen sich die Teige zum Plätzchen backen bestens ausrollen

## Variationsmöglichkeiten

- **Glutenfrei** mit 40 g Reismehl oder glutenfreiem Mehl statt Weizenmehl
- Arabisches Kaffeegewürz besteht hauptsächlich aus Kardamom, Zimt, Nelke und einem Hauch Piment, Muskat und Pfeffer
- Schmeckt auch mit Walnüssen sehr lecker

## Geschenkideen

### Das ultimative Set für Stoneware-Einsteiger

Die einzigartige Stoneware Kollektion verleiht den Backwaren eine tolle Kruste, Fleisch bleibt zart und saftig und auch Ofengemüse Bratkartoffeln und Pizza werden schnell und einfach zum Geschmackserlebnis! Der Zauberstein plus und die Rechteckige Ofenhexe werden sicher schnell zum **täglichen Begleiter in deiner Küche oder zum Highlight unter dem Weihnachtsbaum!**

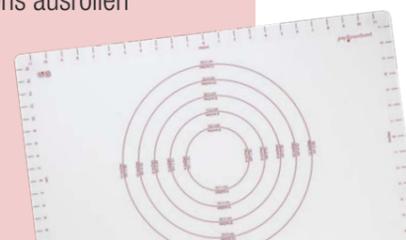
#### Stoneware Grundset

#100312 | 115,00 €

#### Das Set enthält:

#100280 Zauberstein plus | 60 €  
 #1423 Rechteckige Ofenhexe | 79 €

**Du sparst 24 €!**



# Cashew-Cookies

## mit Cranberrys & Schokolade

### Zutaten

für ca. 12 Stück

100 g Cashewkerne, gehackt  
100 g weiße Schokolade, gehackt  
125 g getrocknete Cranberrys  
150 g Weizenmehl (Type 405 bzw. Type W 480)  
1 TL Backpulver  
125 g Zucker  
1 Prise Salz  
70 g Instant-Haferflocken  
2 Eier  
100 g weiche Butter oder Margarine, in Stücken

### Zubereitung

1. Cashewkerne und weiße Schokolade portionsweise mit dem **Super-Hacker** zerkleinern. Mit den Cranberrys mischen und 3-4 EL der Mischung beiseitestellen. Alle trockenen Zutaten, d. h. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Haferflocken mit der Nussmischung vermengen.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen, damit Cookies beim Backen nicht zu stark auseinanderlaufen.
3. Eier sowie Butter oder Margarine unter trockene Zutaten mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig auf der **Teigunterlage** zu einer dicken Rolle formen. In 12 Stücke teilen und Cookies mit Abstand auf dem **Zauberstein plus** platzieren. Einige Cranberrys, Cashewkerne und Schokolade darauf verteilen und andrücken. Auf der untersten Einschubhöhe ca. 15 Min. golden backen.
4. Die Cookies schmecken frisch gebacken am besten. Sie sind aber auch lagerfähig.

### Variationsmöglichkeiten

- Gelingt auch mit Dinkelmehl (Type 630 bzw. Type D 700)
- Mit den persönlichen Lieblings-Nüssen zubereiten
- Schmeckt auch mit gehackten Datteln oder Aprikosen
- Zusätzlich mit 1 cm frisch geriebenem Ingwer oder 1 Prise Kardamom würzen, in der Weihnachtszeit mit 1 TL Lebkuchengewürz



### Tipps

- Die rohen Teigcookies etwa 2 Stunden im Gefrierfach anfrieren, dann bleiben sie beim Backen höher und damit saftiger
- **Große Nixe** mit dem Cookierezept und den Zutaten verschenken: Dazu die trockenen Zutaten dekorativ schichten. Jede Schicht andrücken, bevor die nächste folgt



# Butterplätzchen



## Zutaten

für ca. 40 Stück

### Für den Teig

110 g Butter  
150 g Zucker  
1 Eier  
1 TL Vanillezucker  
1 kleine Prise Salz  
250 g Weizenmehl  
(Type 405 bzw. Type W 480)  
+ Mehl zum Formen

### Für die Verzierung

100 g Puderzucker bzw.  
Staubzucker  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Milch  
Nach Belieben bunter oder  
glitzernder Zuckerdekor, farbige  
Zuckerschrift, Schokoladenschrift

## Tipps

- Das Rezept ist super geeignet zum Backen mit Kindern
- Die Plätzchen können lange aufbewahrt werden
- Würze zusätzlich mit 1 TL Lebkuchengewürz
- Beachte das Rezept zu Zuckerguss-Varianten

## Zubereitung

1. Stoneware, z. B. **Zauberstein plus** leicht einfetten. Aus den Zutaten des Teiges – bis auf das Mehl zum Formen – einen Mürbeteig kneten und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, dann lässt sich der Teig gut ausrollen und formen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig in zwei Hälften teilen, eine Hälfte auf die bemehlte **Teigunterlage** geben, etwas bemehlen und 6 mm dick ausrollen. Die zweite Hälfte weiter kühlen.
3. Mit Ausstechformen beliebige Formen ausstechen und mit dem **Kleinen Servierheber** ca. 20 Plätzchen mit ca. 1 cm Abstand auf den Zauberstein plus geben. In ca. 15 Minuten backen bis die Plätzchen am Rand leicht bräunen.
4. Gebackene Plätzchen aus dem Backofen nehmen, ganz kurz abkühlen und dann direkt auf das **Kuchengitter** heben. Komplet abkühlen lassen. Mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren. Am besten eine zweite Stonewareform verwenden oder Stein abkühlen.
6. Puderzucker mit Flüssigkeit zu einem leicht zähen Guss verrühren. Plätzchen nach Belieben verzieren, z. B. vollflächig dünn mit Zuckerguss bepinseln und mit Zuckerdekor bestreuen. Mit Schokoladen- oder Zuckerschrift Tupfen oder Streifen auf die Plätzchen aufbringen. Vor der Aufbewahrung den Guss gründlich trocknen.



# Kulleraugen

## Zutaten

für ca. 20 Stück

150 g Weizenmehl  
(Type 405 bzw. Type W 480)  
1 TL Bourbon Vanillezucker  
50 g Zucker  
90 g Butter  
1 Eigelb

## Füllung

2-3 EL Marmelade oder Konfitüre  
ohne Stücke, z. B. Aprikose

## Tipps

- Bei Verwendung der **Garnierspritze „Easy“** festere Konfitüren wie Aprikose verwenden
- Vor dem Aufbewahren Füllung fest werden lassen
- Das Rezept ist super geeignet zum Backen mit Kindern
- Die Plätzchen sind 4-6 Wochen haltbar

## Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben. Mit Vanillezucker, Zucker, Butter und Eigelb zu einem leicht klebrigen Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und verschlossen 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen. In der Zwischenzeit Konfitüre glattrühren.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen. **Zauberstein plus** oder den **Großen Ofenzauberer plus** einfetten. Teig auf der leicht bemehlten **Teigunterlage** durchkneten und zu einer Rolle von 40 cm Länge formen. 20 gleichmäßige Stücke mit dem **Nylonmesser** abtrennen und zu Kugeln formen.
3. Mit dem Stiel eines Kochlöffels oder dem kleinen Finger genau mittig Vertiefungen in die Teigkugeln drücken. Die nun flachgedrückten Plätzchen in 4 Reihen auf den Zauberstein plus setzen. In die Vertiefungen, z. B. mit der **Garnierspritze „Easy“**, bis zum Rand Konfitüre füllen.
4. Kulleraugen ca. 15 Minuten goldgelb backen. Von der Stoneware auf das **Kuchengitter** setzen und abkühlen lassen.

## Variationsmöglichkeiten

- Teigkugeln mit Loch zuerst in ein Schälchen mit verquirltem Eiweiß, dann in gemahlene Nüsse tauchen, bevor sie gefüllt werden

## Geschenkideen

### Stilvoll servieren

**Ein Augenschmaus, der auch zu Weihnachten Augen zum Leuchten bringt!**

Blätterteigkränze, Vorspeisen und Desserts auf der Platte zubereiten und mit köstlichen Dips servieren.

### Snack & Dip Set – Stoneware

#100106 | 99 €

#### Das Set enthält:

#100098 Runde Servierplatte | 79 €  
+ Kleine Servierschüssel – Delphin



# Vanillekipferl

## Zutaten

für ca. 20-24 Stück

250 g Weizenmehl  
(Type 405 bzw. Type W 480)  
200 g Butter  
100 g Puderzucker bzw.  
Staubzucker  
100 g geschälte Mandeln, fein  
gerieben

90 g Puderzucker bzw.  
Staubzucker  
4 EL Vanillezucker, am besten  
Bourbon-Vanille

## Tipps

- Das Rezept ist super geeignet zum Backen mit Kindern
- Die Kipferl können lange aufbewahrt werden

## Zubereitung

1. Aus Mehl, Butter, Puderzucker und Mandeln einen Mürbteig zubereiten. Abgedeckt im Kühlschrank 1 Stunde kühlen. **Zauberstein plus** etwas einfetten.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Puderzucker und Vanillezucker in einer breiten flachen Schale mischen. Den Teig durchkneten und in vier gleich große Stücke teilen. Auf der bemehlten **Teigunterlage** mit der flachen Hand zu Rollen formen. Die Rollen je in ca. 2 cm Stücke schneiden und diese jeweils auf ca. 5 cm Länge ausformen. Die Enden bleiben dünner.
3. Die geformten Kipferl, d. h. die Halbmonde, mit Abstand auf den **Zauberstein plus** oder eine andere flache Stonewareform setzen. Die Kipferl ca. 10 Minuten backen, bis sie an der Unterseite leicht braun gefärbt sind.
4. Die noch warmen Kipferl im Vanillezuckergemisch vorsichtig wälzen und auf eine Platte geben.

## Variationsmöglichkeiten

- Exotisch gewürzt mit 1 TL Tonkabohnenabrieb, 2 TL Orangenschalenabrieb oder 1 TL Matchapulver
- **Vegan** mit veganer „Butter“ = feste Margarine zubereiten



# Zuckerguss-Varianten

## Zutaten

### Grundrezept

100 g Puderzucker bzw.  
Staubzucker  
1-1,5 EL warme Flüssigkeit  
Evtl. 1 Tropfen Lebensmittelfarbe

## Tipps

- Für vollflächige Glasuren eher dickflüssig arbeiten
- Für feinere Arbeiten sollte die Glasur dünnflüssiger sein
- Mit heißer Flüssigkeit löst sich der Puderzucker besser auf und wird dünnflüssiger
- Zum Auftragen der Glasur Backpapier auf die Arbeitsfläche (insbesondere das **Kuchengitter**) legen, dann ist die Reinigung ganz einfach

## Zubereitung

1. Puderzucker mit 1 EL Flüssigkeit verrühren. Den halben Esslöffel spritzerweise dazugeben bis der Guss fließfähig ist. Sofort verarbeiten.
2. Aufgebrachten Guss vollständig trocknen, bevor die Plätzchen zum Lagern verpackt werden.

## Variationsmöglichkeiten

### Weißer Zuckerguss

100 g Puderzucker  
1,5 EL warme Milch  
(Guss wird damit weißer)  
Etwas Vanilleextrakt oder  
1 Tropfen Buttervanille

### Rosa Guss

100 g Puderzucker  
1-1,5 EL roter Fruchtsaft  
Etwas Vanilleextrakt

### Kaffee-Guss

100 g Puderzucker  
1-1,5 EL starker Espresso  
oder Kaffee

### Zitronen-Guss

100 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
0,5 EL Milch oder Wasser  
Etwas frisch abgeriebene  
Zitronenschale

### Bunter Zuckerguss

100 g Puderzucker  
1-1,5 EL Wasser  
1 Tropfen Lebensmittelfarbe

## Deko-Ideen

### Streifenmuster

Lege die Plätzchen ganz dicht nebeneinander auf Backpapier. Mit einem Messer den Guss in langen Streifen über die komplette Fläche träufeln. Je weniger du absetzt, desto gleichmäßiger werden die Streifen.

### Blume

Weißer oder farbiger Zuckerguss vollflächig auftragen. Dann Guss in anderer Farbe in Kreisen auftragen. Mit einem Messer von der Mitte sternförmig nach Außen ziehen.

### Zebra

Weißer Zuckerguss mit Kaffee-Guss abwechseln





# Kuchen & Gebäck

---

Mit den Lieben zusammen kommen, gemütlich einen Kaffee trinken und dazu ein Stück Gewürzkuchen oder Stollen genießen. Klingt gut? Omas Klassiker und auch moderne Varianten versüßen uns die Adventszeit.



# Birnen-Gewürzkuchen

## Zutaten

für die Kranzform (12-14 Stücke)

Butter zum Fetten der Form  
150 g Walnüsse  
2 mittlere Birnen  
2 EL brauner Zucker  
½ TL Zimt

500 g Mehl, z. B. Dinkel  
(Type 610 bzw. Type D 700)  
1 Päckchen Backpulver  
2 TL Lebkuchengewürz  
4 Eier  
200 g Butter  
200 g Honig  
125 ml Milch

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Die **Kranzform** gut einfetten und unten ein paar Butterflocken verteilen.
2. Walnüsse hacken und Birnen raspeln. In einer Schüssel mit braunem Zucker und Zimt mischen. Zwei Drittel der Masse in die Kranzform geben.
3. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Lebkuchengewürz mischen. Eier mit Butter und Honig verrühren. Dann Mehlmischung und Milch portionsweise unterrühren. Teig zur Hälfte in die Kranzform geben. Dabei Form ab und zu aufklopfen, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt. Restliche Birnenmischung darauf geben, dann den restlichen Teig. Zum Schluss mit einem Messer Birnenmischung und Teig spiralförmig im oberen Teil der Form vermengen.
4. Ca. 45 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob kein Teig mehr anhaftet. 10 Minuten in der Form abkühlen, dann den Rand vorsichtig lösen und den Kuchen auf das **Kuchengitter** stürzen.

## Variationsmöglichkeiten

- Mit Puderzucker aus dem **Edelstahl-Streufix** bepudern oder mit Schokoladenguss überziehen
- Als Dessert: Ein Stück Kuchen mit Karamellsoße und 1 Kugel Nusseis servieren



### Selbstgemachte Karamellsoße – Geduld erforderlich!

200 g Zucker in einer Pfanne sehr langsam und portionsweise bei niedrigster Stufe erwärmen. Immer dabei bleiben und gelegentlich umrühren. Sobald der Zucker schmilzt ständig rühren, der Zucker soll sich golden, nicht braun färben. Dann vorsichtig zuerst 50 g zimmerwarme Butter und dann portionsweise 200 ml Kochsahne unterrühren.



# Apfel-Marzipan-Taler

## Zutaten

für 24 Stück

1 kleines Glas Apfelmark  
100 g Marzipan  
100 g Dinkelmehl  
(Type 630 bzw. Type D 700)  
150 g brauner Zucker  
200 g gemahlene Mandeln  
½ TL Nelkenpulver  
1 kleine Messerspitze  
Muskatpulver

## Zuckerguss

2 gehäufte EL Puderzucker  
bzw. Staubzucker  
Etwas Zitronen- oder  
Limettensaft

## Tipps

- Dank Backpapier bleibt das Kuchengitter beim Dekorieren sauber
- Die feuchtigkeitsreichen, saftigen Taler nicht länger als 8-10 Tage aufbewahren

## Zubereitung

1. **Mini-Muffin-Form Deluxe** einfetten. Apfelmark auf ein Sieb geben, abtropfen und mit Löffel etwas auspressen. Marzipan mit der **Microplane® groben Reibe** raspeln.
2. Backofen auf 160 °C vorheizen. Trockene Zutaten miteinander vermengen. 5 EL Apfelmark zur Masse geben und verkneten. Ca. 1 EL Teig bis zum Rand in die Mulden der Form geben und mit nassem Finger glattstreichen. Ca. 25 Minuten backen, dann in der Form auf dem **Kuchengitter** etwas abkühlen. Ränder der Taler lösen und Taler aus der Form nehmen.
3. Kuchengitter mit Backpapier bedecken und Gebäck darauf verteilen. Für den Guss Zitronensaft langsam in kleinen Spritzern unter den Puderzucker rühren bis die Masse cremig ist. Den leicht zähflüssigen Guss mit einem Messer oder Kaffeelöffel in dünnen Linien über die Taler träufeln.

## Variationsmöglichkeiten

- Mit Maismehl oder glutenfreiem Mehl sind die Taler **glutenfrei**
- Anstatt Nelke und Muskat ca. 1 cm geriebenen Ingwer oder 1 TL Zitronenschale zufügen





# Haferflocken-Nuss-Schnitten

## mit Karamell

### Zutaten

für 24 kleine Stücke

150 g feine Haferflocken  
200 g + 50 g Weizenmehl  
(Type 405 bzw. Type W 480)  
150 g brauner Zucker  
1 TL Backpulver  
250 g Butter oder Margarine,  
in kleinen Stücken  
2 Flaschen Karamell-  
Dessertsoße (250 ml)  
130 g gehackte Pekannüsse  
50 g Schoko-Tröpfchen zartbitter

### Variations- möglichkeiten

- Anstatt der Karamellcreme rote Marmelade verwenden
- Im Trend: Karamellcreme mit 1 Prise Salz abschmecken
- **Vegan** mit fester Margarine (Veganer „Butter“) und veganer Schokolade zubereiten

### Zubereitung

1. **Ofenzauberer plus** oder **Rechteckige Ofenhexe®** einfetten. Haferflocken, 200 g Mehl, braunen Zucker und Backpulver in einer großen Schlüssel mischen. Gewürfelte Butter hinzufügen und verkneten bis ein krümeliger Teig entsteht.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. 1 Cup (Tasse) Teig beiseitestellen. Krümelmischung mit dem **Teigroller** auf den Boden der Form drücken und 15 Minuten backen.
3. Karamellsoße sowie 50 g Mehl mischen und mit dem Schneebesen glattrühren. Über den gebackenen Teig gleichmäßig verteilen. Gehackte Pekannüsse mit restlichem Krümelteig vermengen und über dem Karamell verteilen, darüber die Schoko-Tröpfchen streuen. In 15-18 Minuten goldbraun backen bis Karamell blubbert.
4. Form auf das **Kuchengitter** stellen und komplett abkühlen. In 12 (3 x 4) oder 24 Stücke (4 x 6) schneiden.
5. Schnitten am besten innerhalb einer Woche aufessen. Am Stück in der Form lassen und nach Bedarf aufschneiden.



### Geschenkideen

#### Schneiden wie ein Profi

Ein Must-Have für ambitionierte (Hobby-)Köche: die sehr stabilen und langlebigen High-end Profimesser verfügen über besonders scharfe Klingen aus deutschem Qualitätsstahl in einem Stück durchgeschmiedet und haben ergonomische Griffe aus Pakkaholz. **Verschenke zu Weihnachten höchste Qualität mit 30 Jahren Garantie!**

#### Messer-Set

#1609 | 425,00 €

#### Das Set enthält:

#1582 Brotmesser | 89,90 €  
#1575 Kochmesser | 99,90 €  
#1577 Santokumesser | 79,90 €  
#1576 Allzweckmesser | 56,50 €  
#1578 Tomatenmesser | 56,50 €  
#1579 Schälmesser | 44,90 €  
#1583 Messerblock | 57,50 €  
#1057 Profi-Messerschärfer | 28 €  
+ Küchenschere

**Du sparst 127 €!**



# Nuss-Minis

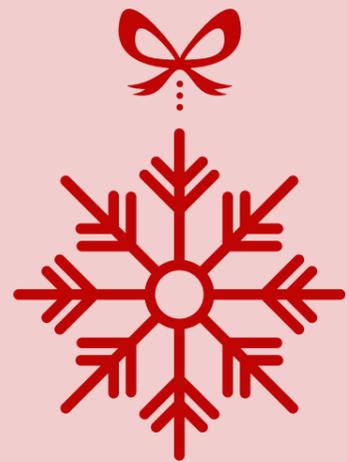
## Zutaten

für 24 Stück

80 + 25 g weiche Butter  
80 g fettarmer Frischkäse  
140 g Weizenmehl  
(Type 405 bzw. Type W 480)  
100 g Nüsse nach Wahl,  
z. B. Haselnüsse  
100 g brauner Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei  
1-2 TL Gewürz nach Wahl,  
z. B. Zimt oder Lebkuchengewürz

## Nach Belieben zum Dekorieren

24 Nuss-Stücke oder Raspel  
Puderzucker bzw. Staubzucker  
zum Bestäuben



## Zubereitung

1. Für den Teig 80 g Butter, Frischkäse und Mehl in einer Schüssel miteinander verkneten. Auf der **Teigunterlage** in vier gleiche Stücke teilen, jeweils eine Rolle formen und daraus insgesamt 24 Stücke schneiden. Aus den Stücken Kugeln formen und diese in die Mulden der **Mini-Muffin-Form Deluxe** drücken.
2. Für die Füllung Nüsse rösten, etwas abkühlen lassen und mit dem **Super-Hacker** portionsweise grob zerkleinern. Nüsse mit braunem Zucker, restlicher Butter, Vanillezucker, Ei und Gewürzen gut vermengen. Mit einem Teelöffel in die Teigmulden füllen. Nach Wunsch mit extra Nüssen dekorieren.
3. Bei 180 °C im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen, aus der Form nehmen und auf das **Kuchengitter** setzen.
4. Nach dem vollständigen Abkühlen nach Belieben mit Puderzucker aus dem **Edelstahl-Streufix** bestäuben.

## Exotische Variationen

- Walnüsse, 1 TL Orangenschale und 1 TL Koriander- oder Ingwerpulver
- Mandeln, 50 g getrocknete Datteln, 1 TL Kardamompulver
- Kokosraspel, 1 TL Rumaroma, 1 TL Orangenschale
- Pistazien, 1 TL Limettenschale, 1 Prise Chilipulver



## Geschenkideen

### Für Familienfeste und mehr

Gemütliches Essen mit Familie & Freunden und dabei bleiben die Speisen schön warm - Dank der doppelwandigen Vakuumisolierung halten die neuen Servierschüsseln von Pampered Chef dein Essen bis zu 2 Stunden warm und sind außerdem ein echter Hingucker auf dem Tisch oder unter dem Weihnachtsbaum.

#### Erhältlich in 2 Größen

#### 1 Liter isolierte Servierschüssel

#100262 | 55 €

#### 2,4 Liter isolierte Servierschüssel

#100263 | 69 €





## Geschenkideen

### Bratwunder aus Edelstahl und Antihaf

Der Pfannenbräter eignet sich bestens zum Braten von Fleisch und Fisch sowie zum Sautieren von Gemüse. Durch das innovative Antihaf-Wabengitter bekommt dein Bratgut eine schöne Kruste und es entsteht ein schmackhafter Ansatz für deine Soßen. Erlebe es selbst oder begeistere deine Lieben mit einem Weihnachtsgeschenk für die Ewigkeit, **dank 30 Jahren Garantie!**

#### Edelstahl-Antihaf-Pfannenbräter 30 cm

#2088 | 210 €



# Mini-Quarkstollen

## Zutaten

für 8 Mini-Stollenkuchen

100 g gehackte Mandeln  
50 g getrocknete Softaprikosen  
50 g Orangeat oder Zitronat  
300 g Mehl, z. B. Dinkel  
(Type 630 bzw. Type D 700)  
2 TL Backpulver  
1 Prise Nelkenpulver  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
80 g Zucker  
1 Ei  
130 g weiche Butter  
130 g Magerquark  
Mehl zum Formen

## Belag

80 g zerlassene Butter  
ca. 50 g Puderzucker bzw.  
Staubzucker, gesiebt

## Tipps

- Super zum Verschenken
- Luftdicht verpackt halten die Stollen ca. 3 Wochen
- Mit einem **Santokumesser** lassen sich die klebrigen Trockenfrüchte besonders gut schneiden

## Zubereitung

1. **Mini-Kuchen** Form mit Butter einfetten. Ggf. Mandeln, Trockenaprikosen und Orangeat bzw. Zitronat fein hacken. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen. Zucker, Ei, Butter, Quark, Mehlmischung in einer großen Schüssel gründlich verkneten. Zum Schluss Mandel-Früchte-Mischung unterkneten.
2. Dann den weichen, leicht klebrigen Teig auf die bemehlte **Teigunterlage** geben, mit Mehl aus dem **Edelstahl-Streufix** bestäuben und zu einer Rolle von ca. 32 cm formen. Teig in 8 Teile teilen.
3. Backofen auf 175 °C vorheizen. Jedes Teigstück mit den Händen zu einem länglichen, flachen Fladen drücken. Einen Teigrand nach links bis zur Mitte schlagen, den anderen nach rechts schlagen, damit die typische Stollenform entsteht. Mini-Stollen in die Mulden der Form einsetzen. Mit dem **Silikonpinsel** mit Wasser bepinseln. Ca. 25 Minuten goldgelb backen.
4. Butter schmelzen und die noch warmen Mini-Stollen damit bepinseln. Auskühlen lassen und dick mit Puderzucker bestäuben.



## Variationsmöglichkeiten

- Mit einem kleinen gerollten Marzipanstück füllen

# Nuss-Keks-Schokolade

## Zutaten

für 24 Stück

80 g Kekse, z. B. Butterkekse  
80 g trocken geröstete Erdnüsse  
oder Cashewkerne  
600 g weiße Schokolade  
1 Fläschchen Vanillearoma oder  
1 EL Vanilleextrakt  
150 g Erdnussbutter (crunchy  
oder cremig) oder andere  
Nusscreme  
100 g Zartbitterschokolade  
1 TL neutrales Öl, z. B. Rapsöl

## Außerdem

Pergamentpapier



## Zubereitung

1. **Ofenzauberer plus** mit Pergamentpapier auskleiden und das Papier am Rand ca. 2 cm überstehen lassen. Kekse und Nüsse mit dem **Super-Hacker** nacheinander grob hacken und in einer Schüssel mischen.
2. Weiße Schokolade grob zerkleinern und mit Vanille sowie Erdnussbutter langsam schmelzen. Zwischendurch kräftig durchrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Dunkle Schokolade mit Öl ebenfalls schmelzen.
3. Weiße Schokoladenmischung in den **Ofenzauberer plus** gießen. Gleichmäßig bis in die Ecken verteilen. Dann die flüssige, dunkle Schokolade mit einem Esslöffel auf die weiße Schokolade geben und spiralförmig vorsichtig unterrühren. Ca. 2 EL übriglassen. Die Keks-Nuss-Mischung darüber streuen und andrücken. Zum Schluss die restliche dunkle Schokolade mit einem Messer darüber träufeln.
4. Den Ofenzauberer für 10-15 Minuten auf eine ganz ebene Fläche im Tiefkühlschrank stellen und die Masse fest werden lassen. Dann die Masse auf dem Pergamentpapier auf ein Schneidebrett ziehen und mit einem Kochmesser in 3 x 8 cm große Rechtecke schneiden. Zwischendurch Klinge abwischen. Anschließend im Kühlschrank gut durchkühlen.

## Variationsmöglichkeiten

- Anstatt Vanillearoma Orangenschale verwenden





# Desserts

---

Zum Fest der Liebe darf es gerne etwas Besonderes sein. Mit ausgewählten Zutaten und viel Herz bei der Zubereitung wird der weihnachtliche Nachtisch zum optischen und geschmacklichen Highlight.



# Köstliche Bratäpfel

## Zutaten

für 4 Bratäpfel

4 kleine Äpfel, ca. 130 g  
z. B. Elstar oder Cox Orange  
4 TL Marzipanrohmasse, ca. 30 g  
+ 4 kleine Marzipanstückchen  
4 TL gemahlene Nüsse oder  
Mandeln, ca. 30 g  
2 EL Zucker  
½ TL Zimtpulver  
8 Flöckchen Butter

## Zubereitung

1. Von den Äpfeln je einen Deckel mit Stiel flach abschneiden. Die Kerngehäuse ausstechen. Oben die Öffnung trichterförmig vergrößern. Unten je mit einem kleinen Marzipanstückchen verschließen.
2. Marzipan mit der **Microplane® groben Reibe** fein raspeln. Mit gemahlene Nüssen, Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel mischen. Äpfel in den **Kleinen Ofenzauberer plus** setzen.
3. Backofen bei 190 °C vorheizen. Ca. 2 EL Füllung in die Öffnung der Äpfel geben und eindrücken. Auf jeden Apfel 1-2 Butterflöckchen geben und ca. 20 Minuten backen.

## Tipps

- Pur oder klassisch mit Vanillesoße genießen
- 3-4 Äpfel können im **Deluxe Air Fryer** mit dem Programm Roast in ca. 15 Minuten zubereitet werden
- Für ein festliches Dessert zusätzlich mit 1 Kugel Lebkucheneis oder Nusseis servieren



# Weißer Schoko-Cupcakes

## mit Trüffelüllung

### Zubereitung

1. Alle Zutaten zimmerwarm bereitstellen. Papierförmchen in die Mulden der **Muffinform Deluxe** legen. Mehl und Backpulver mischen. Eiweiß mit einem Rührgerät steif schlagen. Butter, Zucker und saure Sahne ebenfalls mixen. Dann Mehlmischung, Milch und Vanille portionsweise zufügen und vermengen.
2. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Eiweiß zum Schluss von Hand unter den Teig heben. Teig gleichmäßig auf die Mulden verteilen und 17-20 Minuten hell backen.
3. Muffinform auf das **Kuchengitter** setzen und mit einer Schere 1 cm tief Kreuze einschneiden. In jede Vertiefung einen Schokoladentrüffel drücken. Muffins aus der Form nehmen und komplett abkühlen.
4. Für die Creme die weiße Schokolade langsam, z. B. im Wasserbad schmelzen. Mit Frischkäse, Butter und Vanille aufschlagen. Dann Puderzucker portionsweise unterrühren. Creme in die **Garnierspritze „Easy“** füllen und mit der Sternspitze ein Türmchen auf die Muffins spritzen.
5. Cupcakes nach Belieben noch mit Schokoladenlocken verzieren. Diese können mit dem **Gemüseschäler** von weicher Schokolade abgeraspelt werden.

### Tipp

Der **Mini „Mix ‘N Scraper“-Schaber** eignet sich bestens zum Befüllen der **Garnierspritze „Easy“**



### Zutaten

für 12 Stück

#### Muffins

210 g Weizenmehl  
(Type 405 bzw. Type W 480)  
2 TL Backpulver  
4 Eiweiß, Raumtemperatur  
60 g weiche Butter  
60 g Zucker  
50 ml saure Sahne bzw.  
Sauerrahm  
150 ml Milch  
1 TL flüssiges Vanillearoma  
12 kleine weiße oder dunkle  
Schokoladentrüffelpralinen

#### Dekoration

175 g weiße Schokolade,  
gehackt  
250 g Frischkäse  
50 ml Butter  
1 TL flüssiges Vanillearoma  
240 g Puderzucker bzw.  
Staubzucker  
25 g weiße Schokoladenlocken  
(optional)

#### Außerdem

12 Papierförmchen

### Geschenkideen

### Für genussvolle Momente

**100 tolle Rezepte** rund ums Backen und Kochen mit Pampered Chef Produkten. Inspiration und Überraschungen findest du in diesem tollen Ideengeber.

**Das Pampered Chef  
Koch- und Backbuch**

#100307 | 29,90 €



# Mini-Windbeutel

## mit weißer Schokoladencreme

### Zutaten

für 24 Stück

250 ml Schlagsahne bzw.  
Schlagobers  
100 g weiße Schokolade

2 EL Kakaopulver  
100 g Mehl (Type 405 bzw.  
Type W 480)  
200 ml Wasser  
60 g Butter  
1 EL Zucker  
1 kleine Prise Salz  
3 Eier

24 frische Brombeeren oder  
andere Beeren  
nach Wunsch Puderzucker  
bzw. Staubzucker



### Zubereitung

1. Für die Füllung die Hälfte der Sahne erhitzen. Schokolade mit dem **Super-Hacker** oder einem Messer zerkleinern und in der heißen Sahne auflösen. Verschlössen für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann alles cremig aufschlagen.
2. Kakaopulver in eine Schüssel sieben und mit Mehl vermengen. Wasser, Butter, Zucker und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Von der Kochstelle nehmen. Mehlmischung auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben und verrühren. Etwa 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen („abbrennen“) bis sich Masse als glatter Teigkloß vom Boden löst. In eine Schüssel geben und die Eier nacheinander unterrühren.
3. Backofen auf 190 °C vorheizen. Teig in die **Garnierspritze „Easy“** füllen, mit der offenen, sternförmigen Spitze. Gleichgroße Rosetten in die Mulden der **Mini-Muffin-Form Deluxe** spritzen. 28-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und einen kleinen Schnitt in die Seite jedes Windbeutels ritzen, um den Dampf entweichen zu lassen. Aus der Form nehmen und auf dem **Kuchengitter** auskühlen lassen.
4. Restliche Sahne steif schlagen und mit der Schokoladen-Sahne cremig aufschlagen. Deckel der Windbeutel abschneiden, eine Beere auf den Boden setzen und die gekühlte Füllung hineingeben. Deckel der Windbeutel aufsetzen, falls gewünscht mit Puderzucker aus dem **Edelstahl-Streufix** bestäuben und sofort servieren.



### Variationsmöglichkeiten

- Brombeeren nach Belieben mit etwas Amarettolikör marinieren
- Für helle Windbeutel das Kakaopulver weglassen
- Mini-Windbeutel schmecken auch klassisch mit Schlagsahne. Im Nu fertig mit dem **SahneQuick**
- Sahne nach Belieben mit Puderzucker, Vanillearoma, Zimt oder Lebkuchengewürz aromatisieren





# Kochen, einfach wie nie!

Kreiere per Knopfdruck gesunde Leckereien aus Obst, Gemüse & Nüssen

**Deluxe Blender**  
#100222 | 349 €



So viele Möglichkeiten für leckere Gerichte & schnelle Häppchen - fettarm zubereitet

**Deluxe Air Fryer**  
#100461 | 299 €





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. © 2021 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.

Wir sind ausgezeichnet!



[www.pamperedchef.eu](http://www.pamperedchef.eu)