

SOMMER, SONNE,

SÜSSE FRÜCHTE!

**inkl. – 10%
Gutschein**

- **Tipps und Tricks zum Selbermachen**
- **originelle Ideen und kreative Verpackungen**
- **schnelle Rezepte**

EINKOCHEN – EIN TOLLER TREND!

Auf geht's!

Einmachen, Einlegen und Einkochen – neben Obst eignet sich auch Gemüse hervorragend! Auf den folgenden Seiten finden Sie tolle Tipps für die passende Aufbewahrung als auch einfallsreiche Rezepte, bei denen Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt sind und welche sich hervorragend eignen, um anderen eine Freude zu machen!

Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

Zutaten:

750 g Erdbeeren

250 g Rhabarber

1 TL Zitronensaft

500 g Gelierzucker (2:1)

Unser Tipp:

Beim Rhabarberkauf darauf achten, dass die Stangen fest sind und keine beschädigten Stellen haben.

Und so wird's gemacht:

Erdbeeren mit kaltem Wasser waschen und das Grün entfernen. Anschließend in einen Topf geben und mit Gelierzucker und Zitronensaft mischen und pürieren.

Stielansätze und die Blätter vom Rhabarber abschneiden und die Haut entfernen. Den Rhabarber in kleine Stückchen schneiden, unter das Erdbeerpüree mischen und zum Kochen bringen. Für weitere 3 Minuten unter Rühren kochen lassen.

Abschließend direkt in die Gläser füllen und für die ersten 10 Minuten die verschraubten Gläser auf den Kopf stellen. Danach die Gläser umdrehen und erkalten lassen.

Pflückeimer-Set

- enthält 1 Eimer (5,6 Liter) und 14 Schraubdeckelgläser à 190 ml

9,99



Einfülltrichter

- aus Edelstahl
- Ø 14,7 cm

5,99



SEVERIN

TECHNIK ZUM GEMESSEN

Stabmixer

- abnehmbarer Edelstahl-Rührstab
- 600 Watt

26,99



*Fertig ist Ihr
Marmeladen-Genuss*



KREATIVE VERPACKUNG FÜR GENIESSER

Gläser mit selbstgemachter Marmelade unterscheiden sich nicht nur geschmacklich, sondern auch in der Optik, denn mit Bändern, Tüchern oder Etiketten lassen sich aus unseren Gläsern schöne Geschenke machen!

Ein originelles Geschenk

Was Sie benötigen:

- Schraubdeckelglas (137138/112910/129167/137139/113191) •
- Folia Faserseide (123958) **2,49** • Gummischnüre-Set (230737) **3,99** •
- Geschenkpapier (231024) **1,29** • Uhu Alleskleber (125414) **1,99** •
- Schere (227890) **1,49** • Kaffeelöffel (120991) **0,89**

Und so wird's gemacht:

Drucken Sie die Beschriftung auf Ihrem Computer aus und schneiden Sie die Streifen zurecht. Die Faserseide zuschneiden um das Marmeladenglas wickeln und übereinander festkleben. Anschließend die Beschriftung darüberkleben. Schneiden Sie das Geschenkpapier aus und binden Sie es gemeinsam mit einem Löffel mit der Gummikordel an den Deckel.

Geschenkpapier

- 2 m x 70 cm (L x B)
(0,65 / Meter)
1,29

PAGRO

Schere

- 20,4 cm (L)
1,49

UHU

Alleskleber

- 35 g (5,69 / 100 g)
1,99

ab **1,29**



Schraubdeckelglas

- mit kariertem Deckel
- 230 bis 720 ml

ab **0,69**



Faserseide

- 10 Blatt
 - à 23 x 32 cm (B x H)
- 2,49**

Gummischüre-Set

- 4 Spulen à 5 m
- 3,99** (0,20/Meter)

ab **2,49**



*Fertig ist Ihr ganz
spezielles Marmeladenglas*



OBSTKUCHEN – FRUCHTIG UND LECKER

Vor allem im Sommer bieten sich leichte Obstkuchen als herrliche Nachspeise oder auch für Feste aller Art an. Sie sind schnell gemacht und bereiten mit frischem Obst der Saison viel Freude.

Für Obstkuchenliebhaber

Zutaten:

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Milch
- ca. 200 g Früchte
- 1 Päckchen Tortenguss

Und so wird's gemacht:

Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Springform (Ø 20 cm) einfetten und mit Mehl ausstauben. Die weiche Butter in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben und weiterrühren. Anschließend die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver vermengen und gemeinsam mit der Milch unter die Buttermischung geben bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in die Springform geben und gleichmäßig verteilen. Der Kuchen muss nun auf der untersten Schiene des Ofens ca. 20 Minuten gebacken werden. Danach aus der Form nehmen und zum Auskühlen auf einen Küchenrost stellen.

Währenddessen können Sie die Früchte gründlich waschen, schneiden und abtropfen lassen. Nun verteilen Sie das Obst gleichmäßig auf dem Kuchenboden.

Für den Tortenguss gehen Sie nach Packungsanleitung vor und überziehen damit den Obstkuchen.

SEVERIN

TECHNIK ZUM GEMISSSEN

Handmixer-Set

- enthält
Handmixer, 2 Rührbesen,
2 Knethaken,
Stabmixeraufsatz
- 300 Watt



29,99

**ORIGINAL
KAISER**

Springform

- gute Antihafbeschichtung
- optimale Wärmeleitung
- Ø 20 cm **6,99**
- Ø 26 cm **7,99**
- Ø 28 cm **9,99**



ab 6,99

*Fertig ist ein köstlich
duftender Obstkuchen*



Einkaufsliste:

- Pflückeimer-Set (207806)
- Einfülltrichter (231084)
- Stabmixer (230953)
- Schraubdeckelglas
(137138/112910/129167/137139/113191)
- Faserseide (123958)
- Gummischnüre-Set (230737)
- Alleskleber (125414)
- Schere (227890)
- Geschenkpapier (231024)
- Kaffeelöffel (120991)
- Handmixer-Set (226202)
- Springform (222373/222374/222375)



AUF ALLE IM FLYER AUFGEFÜHRTEN PRODUKTE

-10%



Gültig bis zum 30.06.2017. Gutschein ausschneiden und in einem Pfennigpfeiffer-Markt Ihrer Wahl (außer Radebeul) einlösen. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Aktionen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich.