

INSIDER

NOVEMBER 2025 QVC KUNDENMAGAZIN

REZEPTE

Ute Dondorf &
Johann Lafer
backen

GESCHENKE

Welcher Typ
sind Sie?

HOMESTORY

Zu Hause bei
Scharhags

Es duftet nach

VORFREUDE





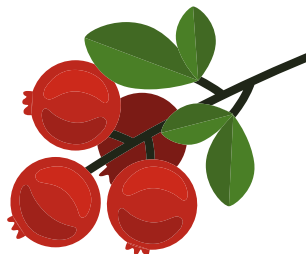
Liebe Insider,
wann haben Sie sich zuletzt eine richtige Pause gegönnt? Ich meine nicht das schnelle Durchatmen zwischen 2 Terminen, sondern diesen kleinen, kostbaren Moment nur für sich. Im November, wenn die Tage kürzer werden und sich die To-do-Listen trotzdem füllen, habe ich gemerkt: Diese Mini-Auszeiten sind Gold wert. 5 Minuten mit einer dampfenden Tasse Tee am Fenster – und schon fühlt sich der Tag leichter an.

Genau dafür haben wir Ihren INSIDER gemacht. Ein Artikel hier, ein Rezept dort – und schon ist der Kopf frei für neue Ideen. Mein Tipp: Legen Sie heute bewusst eine kleine Pause ein. Vielleicht ja genau jetzt, mit einer gemütlichen Decke, einer warmen Tasse und den Seiten, die vor Ihnen liegen. **Viel Freude beim Lesen!**

*Ihre Insider
Redaktion*

INHALT 11/25

- 26 **TAGESANGEBOTE**
Wir verschönern Ihren Winter
Mit unseren Highlights wird es wärmer, schicker und funkelnder für Sie!
- 28 **AKTUELLES TV-PROGRAMM**
Die Festtage winken
Und wir winken mit einem Geschenke-Programm voller Inspirationen und Festlaune
- 46 **INTERVIEW**
Ein neues Gesicht bei QVC?
Finden Sie mit uns heraus, welche Expertise Anna Gross ins Programm bringt!
- 47 **VORSCHAU**
Feiertage und Silvester funkeln uns zu!



04

INSIDER WISSEN MEHR!
Ab auf die Couch mit unseren Tipps und Infos zum November!



Weihnachts-Shopping ganz entspannt:

Für alle Einkäufe, die Sie zwischen dem 12.10. und 21.12.2025 tätigen, gilt unsere **verlängerte Rückgabegarantie** bis zum 31.01.2026. So können alle Geschenke in Ruhe ausprobiert werden. Ab dem 22.12.2025 gilt für Ihre Einkäufe wieder die reguläre 30-Tage-Rückgabegarantie.

06

ES DUFTET NACH PLÄTZCHEN!
Die backen Ute Dondorf und Johann Lafer für uns und erinnern sich dabei an ihr Kinder-Weihnachten



18

ADVENTSFRÜHSTÜCK
Würzen Sie die Feiertage mit Besuch und besonderen Köstlichkeiten



12

BEAUTY NEWS Pflege kann so schön sein, auch als Geschenk. Wir haben Tipps für Sie!



14

GESCHENKE-TIPPS
Nicht nur beim Schenken zeigt sich die Persönlichkeit, auch beim Verpacken!



22

ZU HAUSE BEI AHUHU
Brigitta und Timur Scharhag haben sich ihr Nest und ihre Marke gemeinsam aufgebaut ...



10

FREIHEIT
Ein Hauslift im eigenen Heim macht das Leben leichter. Wir haben uns für Sie erkundigt ...



Sonntag, 16.11.
ab 0 Uhr

LINDT Pralinen-Welt

Wann, wenn nicht jetzt, ist es Zeit, sich und die Liebsten mit besonderen Köstlichkeiten zu verwöhnen und besondere Schoko-Momente zu verschenken?



Doppeltes Backvergnügen

Wenn Ute Dondorf und Johann Lafer gemeinsam für uns in der Küche stehen, kommt garantiert Köstliches dabei heraus! Die beiden verraten uns nicht nur ihre Lieblingsrezepte, sondern auch Kindheitserinnerungen an das schönste Fest des Jahres ...

Schön, dass Sie beide wieder für uns zaubern. Wie lange kennen Sie sich schon und sehen Sie sich regelmäßig?

Johann Ich arbeite schon seit 25 Jahren für LINDT – und so lange kennen wir uns schon. Wir machen viel gemeinsam und dementsprechend sehen wir uns auch oft.

Ute Wir teilen unsere Leidenschaft für Genuss und Humor.

Wenn Sie LINDT Schokolade in 3 Worten beschreiben müssten – welche wären das?

Ute Tradition, feinschmelzender Genuss, Emotion.

Johann Wiedererkennbar, geschmacksintensiv, unverzichtbar.

Sie sind beide Familienmenschen. Haben Sie individuelle Festtraditionen, die es vielleicht nicht überall gibt?

Johann Wir treffen uns mit der Familie und Freunden – immer in derselben Runde. Sämtliche Versuche, einmal etwas Neues zu probieren, sind kläglich gescheitert. Und vielleicht wundert es manche: Ich koche nicht selbst – und das ist auch gar nicht gewünscht. (Lacht.)



Ute An Weihnachten bin ich jedes Jahr mit meiner Familie im Winterurlaub. Es ist für uns zur Tradition geworden, dass wir an Heiligabend vor der Christmette gemeinsam Schlitten fahren – ganz ausgelassen und voller Freude. Manchmal gönnen wir uns sogar eine Fahrt mit einem großen Pferde-

schlitten, eingehüllt in warme Decken. Das ist für uns ein ganz besonderer Zauber, der jedes Weihnachten unvergesslich macht.

Teilen Sie ein paar Erinnerungen mit uns aus „Kinder-Weihnachten“?

Ute 3 Tage vor Heiligabend wurde bei uns die Wohnzimmertür verschlossen – das Reich des Christkinds. Die Vorfreude war kaum auszuhalten, dieses geheimnisvolle Knistern in der Luft. Und dann, am Heiligabend, öffnete sich die Tür wie durch Engelshand: Der Weihnachtsbaum erstrahlte im warmen Kerzenlicht, geschmückt mit funkelnden Kugeln und süßem LINDOR Baumbehang. In diesem Moment war die Welt voller Zauber, Geborgenheit und Glück – ein Gefühl, das ich bis heute im Herzen trage.



Kleine Muffin-Kekse mit LINDOR

ZUTATEN FÜR 16 KEKSE

125 g weiche Butter
50 g brauner Zucker
1 TL Lebkuchengewürz
Feiner Schalenabrieb von 1/2 Bio-Orange
1 Ei
175 g Mehl, 1 TL Backpulver

AUSSERDEM

16 LINDOR Kugeln nach Wahl
Zuckerguss zum Besprenkeln
Nach Belieben Zuckerstreusel
zum Bestreuen
Mini-Muffin-Backform

ZUBEREITUNG

1. Schlagen Sie die Butter mit Zucker, Lebkuchengewürz und Schalenabrieb cremig. Dann das Ei untermischen. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Buttermasse rühren. Teig 30 Min. kühl stellen, danach etwa 16 Kugeln (ca. 3–4 cm ø) formen.
2. Heizen Sie den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vor. Geben Sie je eine Kugel in jede Kuhle einer Mini-Muffin-Form. Mit Hilfe eines Holzlöffel-Stiels drücken Sie die Kugeln ein, sodass die Form eines Bechers entsteht. Becher im heißen Ofen 10–12 Min. backen, bis der Teig beginnt, sich an den Rändern leicht goldbraun zu verfärben.
3. Sofort nach dem Herausnehmen aus dem Ofen, solange sie warm sind, die Teigbecher erneut mit dem Löffelstiel vorsichtig eindrücken, damit sie ihre Form behalten. Noch 8–10 Min. im Backofen fertig backen.
4. Kekse etwa 15 Min. abkühlen lassen, dann je eine LINDOR Kugel in jeden Keks-Becher drücken. Nehmen Sie die Becher aus der Form und lassen Sie sie auf einem Gitter vollständig erkalten. Dann mit etwas flüssigem Zuckerguss besprenkeln und mit einigen Zuckerstreuseln dekorieren.

Diese ausgefallenen Stückchen eignen sich auch besonders gut als kleines Geschenk!

Johann Weihnachten war stets etwas Besonderes in unserer Familie in einem Dorf in der Steiermark. Wir machten das Beste aus dem, was wir hatten. Meine Schwester Irmgard backte das leckerste Weihnachtsgebäck. In Blechdosen auf dem Schrank wartete es auf den Verzehr an den Weihnachtstagen. Kleine Geschenke gab es auch, aber das Festessen mit der Familie war immer das bedeutendste Ereignis.

Haben Sie eine Lieblingszutat, ohne die kein Plätzchen gelingt?

Beide Butter! Plätzchen ohne Butter – das geht ja gar nicht. Und zur Weihnachtszeit natürlich Zimt, Kardamom und Nelke.

Gibt es Tipps für die Weihnachtsbäckerei?

Johann Alles, was Zeit zum Reifen hat, entwickelt die besten Aromen und die richtige Konsistenz. Darum sollte man rechtzeitig backen, damit die Köstlichkeiten bis Weihnachten ihre volle Geschmacksfülle entfalten können – am besten gut versteckt, damit nicht schon vorher alles aufgegessen ist.

Wer nascht mehr von Ihnen beiden?

Beide Bei guten Dingen können wir beide nicht widerstehen und lassen einfach den Genuss zu. In diesem Sinne wünschen wir wunderbare Weihnachten!



„LINDOR Kugeln verwandeln den Teig in ein kleines Meisterwerk!“

Sichern Sie sich köstliche Momente zum Backen oder Sofortgenießen:
LINDT Genussvielfalt 991g, 70 Stück,
15 versch. Sorten LINDOR und Zapfen
Art.-Nr. 851 401 **Unser Tagesangebot am 16.11.**

Zimtstern-Brownies

ZUTATEN FÜR 20-25 STÜCK

16 LINDOR Kugeln 70 %
175 g Butter
150 g brauner Zucker
4 zimmerwarme Eier
50 g gemahlene und geröstete Mandeln
1 EL Zimt
1 Prise Salz

FÜR DIE GLASUR

200 g Puderzucker
1 EL Mehl
1 Eiweiß
Etwas Zitronen-, Limetten- oder Orangensaft nach Belieben und Geschmack

ZUBEREITUNG

Heizen Sie Ihren Ofen auf 160° C Heißluft vor.

1. Legen Sie eine rechteckige Backform (ca. 20x30 cm) mit Backpapier aus. Schmelzen Sie die LINDOR Kugeln zusammen mit Butter und Zucker in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad. Eier nach und nach unter die flüssige Schoko-Butter-Mischung rühren. Dann die Mandeln, den Zimt und das Salz untermischen. Teig in die Backform füllen und im Ofen ca. 35 Min. backen.
2. Lassen Sie den fertig gebackenen Brownie abkühlen.
3. Inzwischen für die Glasur das Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und Mehl vermischen und sieben. Nach und nach gesiebt Mehl und Puderzucker zum Eiweiß rühren, ggf. mit Zitronen-, Limetten- oder Orangensaft verdünnen.
4. Aus dem Brownie mit einem ca. 3–4 cm großen Ausstecher Sterne ausstechen, dabei den Ausstecher zwischendurch immer wieder in heißes Wasser tauchen. Brownie-Sterne mit der Glasur bestreichen. Brownie-Reste können Sie über Ihr Frühstücksmüsl verteilen oder für ein Schichtdessert verwenden (Trifle).





BEAUTY- GESCHENKE

November ist der Monat, der einen Blues beschern kann. Beugen Sie vor, indem Sie jedem Tag mit einem Lächeln begegnen, das wirkt auch nach innen! Und wenn Sie andere Menschen anlächeln, stecken Sie sie damit an ...

Verschenken Sie
ein Lächeln!

SAVE
the DATE!
02.11.

Beauty-Geschenke sind mehr als eine Creme, eine Pflege oder ein Duft – sie sind kleine Auszeiten vom Alltag und liebevolle Erinnerungen daran, sich selbst etwas Gutes zu tun. Schenken Sie Me-Time, Selfcare und Selbstliebe – und lassen Sie sich am Beautygeschenke-Event von schönsten Ideen verzaubern.



PFLEGE für alle Hauttypen
Sanfte, feuchtigkeitsspendende Produkte (z. B. Hyaluron-Seren, Handcremes, Lippenpflege).



Schöne ACCESSOIRES
Hochwertige Kosmetiktaschen, Massage-Tools (z. B. Jade-Roller, Gua Sha), kuschelige Spa-Handtücher.



Farbneutrales MAKE-UP
Lip Balms, transparente Glosses oder neutrale Lidschatten, die fast jedem stehen.



WELLNESS und Verwöhnen
Badezusätze, Körperöle, Duftkerzen oder Gesichtsmasken – schenken Entspannung, ohne dass man den Hauttyp kennen muss.

Fotos: Adobe Stock, QVC

TIPPS FÜR DAS *Festtags-Make-up*



LÄNGERER HALT

Um die Haltbarkeit von Lippenstift zu erhöhen, tragen Sie die Farbe auf, pudern danach den Mund leicht ab und tragen eine weitere Schicht auf.

WINTER-GLOW

Auch jetzt gilt: Ein sanftes Peeling entfernt abgestorbene Hautschüppchen und kann der Haut wieder zu mehr Ausstrahlung verhelfen.

EBENMÄSSIGES STRAHLEN

Concealer (für größere Bereiche als Unterlage von Make-up) und Highlighter (für punktuelle Aufhellungen) sind Ihre besten Freunde, um Linien, Fältchen und dunkle Schatten unter den Augen optisch wegzuzaubern.



Frische
aus dem
MEER

Lassen Sie die Kraft des Ozeans an jede Pore: Die Ocean-Minerals-Linie von M. ASAM kombiniert wertvolle Algenextrakte und Platinpeptide im patentierten Age-Control-System – für straffe, glatte und erholte Haut. Dieses und weitere Pflege-Highlights der beliebten Beauty-Marke stellen wir vom 1. bis 9. November mit besonderen Angeboten ins Spotlight.

**M. ASAM Ocean Minerals
Age Control Cream (100 ml)
& Copper Beauty Treatment**
14x 2 ml, 2-Phasen-Ampullen-Kur für gefestigte Haut mit starker Ausstrahlung, die Age Control Cream mit patentiertem Pflege-Komplex aus maritimen Wirkstoffen lässt die Haut bei Tag und Nacht aufatmen Art.-Nr. 289 120 für 42,99 €



SPOT
LIGHT