

INSIDER

APRIL 2026 QVC KUNDENMAGAZIN

SONNIG

Tipps für bunte
Gartenfeiern

LECKER

Su Vössing teilt
Oster-Rezepte

KLAR

Dr. Fuchs spricht
über Haut & Seele

Der Frühling
wird
köstlich





Liebe Insider,

wir sind in Feierlaune, denn QVC wird 30 Jahre alt! Ein großer Dank gilt Ihnen, unseren Leser*innen und Kund*innen, die uns als Teil der QVC Familie teilweise von Anfang an die Treue halten. Wir durften in dieser Zeit wachsen, lernen, uns vergrößern, das Angebot erweitern und es auf verschiedenste Plattformen bringen.

Wie es sich für Familienfeste gehört, wird es Überraschungen, Geschenke und viele Highlights geben! Unter dem Motto: **Kaum zu glauben, aber ja!** werden wir ab dem 30. März bis zum Ende des Jahres mit Ihnen feiern. Wir laden Sie ein zu wöchentlichen Shows mit Jubiläumsangeboten und Events auf allen Kanälen. Auch in Ihrem INSIDER wollen wir Sie überraschen. **Feiern Sie mit!**

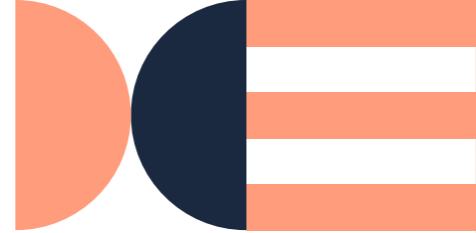
*Ihre Insider
Redaktion*

INHALT 04/26

- 26 TAGESANGEBOTE
Unsere Highlights des Monats
Tolle Auswahl, kleine Preise!
- 28 AKTUELLES TV-PROGRAMM
Kreuzen Sie sich Ihre Favoriten an!
Damit Sie Ihre Lieblinge nicht verpassen
- 46 OSTER-RÄTSEL
Wir haben Ostereier versteckt! Wer alle findet, kann was Schönes gewinnen
- 47 VORSCHAU
Unsere Themen im Mai sind die Wonne!



30 JAHRE **Q** QVC



06 **FESTGENÜSSE** Su Vössing inspiriert uns mit Rezepten und Tipps für Ostern

14 **GARTENFREUDEN**
Tipps für einen Familientag im Grünen



22 **SCHÖNHEITSPFLEGE**
Dr. Michaela Fuchs erzählt, was Skin-care für uns tun kann



18/20 **FRÜHLING MADE BY**
Dawid Tomaszewski stellt neue Düfte & Fashion vor. Christoph Irnich zeigt uns Lieblings-Looks



12 **KÜCHEN NEWS**
Frühlingsaromen ziehen in die Küche ein, und wir haben einige Ideen dazu ...



Samstag, 25.04.
ab 0 Uhr

Genussküche

Erleben Sie bei uns gemeinsam mit Freunden des guten Geschmacks einen Tag voller Köstlichkeiten, der kulinarischen Träume und der ausgefeilten Küchenhelfer!

Lieblings- Rezepte für leckere Ostertage

Su Vössing gehen nie die (Koch-)Ideen aus. Das ist auch an Ostern nicht anders. Darum dürfen wir uns über geniale Rezepte genauso freuen wie über praktische Tipps für die Vor- und Zubereitung. Wir wünschen „Leckere Ostern“!

Fotos: Adobe Stock, QVC (Andreas Kleyboldt)

Liebe Su, was darf an deinem Osterfest nie fehlen? Traditionell „muss“ es bei mir an Ostern geschmortes Zicklein geben. Als Vorspeise Salat mit Ziegenkäse und Ziegenkäsesoufflé als Nachtisch – alles von der Ziege. Ich lade mit meinem Mann zusammen Freunde ein, koche aber am liebsten selbst. Allerdings bekommt jeder Gast eine Aufgabe: Wasser und Wein besorgen, Tisch decken, spülen, dekorieren oder die Einkäufe abholen. Auch die Kosten teilen wir auf. Dann wird der Kamin angefeuert und es ist herrlich gemütlich. Alle stehen in der offenen Küche, probieren, holen sich Tipps und schauen in den Backofen, ob das Soufflé auch aufgeht. (Lacht.)

Hast du Tipps für die Küchen-Planung für viele Gäste? Ich empfehle Schmorgerichte! Die machen sich „von alleine“ und können gut vorbereitet werden. Alles muss dann nur noch in den Ofen. Generell ist es am besten, die meiste Arbeit auf den Tag zuvor zu legen. Brot und Kuchen backe ich aber immer frisch.



Profi-Tipp

Zur Überprüfung der Öl-Temperatur ein Thermometer verwenden oder die Holzlöffelprobe machen: Dafür den Holzlöffelstiel mittig in das heiße Fett halten. Steigen kleine Bläschen am Stiel auf, ist das Öl heiß genug.



Ausführlichere
**ZUBEREITUNGS-
TIPPS**
finden Sie in der
QLINARISCH
Rezeptwelt
von Su Vössing

KLEINE SPINATTASCHEN MIT SALAT & KRÄUTERDIP
Zutaten für 16 Stück, Zubereitungszeit: 30–35 Min., Ruhezeit: 30 Min.

Zutaten:	2,5–3l neutrales Pflanzenöl zum Frittieren	und fein hacken Meersalz und Pfeffer
Teig:	350g Weizenmehl Type 405 plus etwas Mehl	
	10g Meersalz	
	150g Wasser	
	60g Ghee (oder Butterschmalz) schmelzen, etwas abkühlen lassen	
Füllung:	400g frischen Spinat, putzen, waschen	
	40g Butter	
	130g Zwiebeln schälen und würfeln	
	2 Knoblauchzehen schälen	
Dip:	600g Joghurt	
	1 dicke Knoblauchzehe schälen und durchpressen	
	10 Minzeblätter, 3–4 Stängel Petersilie, beides grob hacken	

Zubereitung:

- 1 Verarbeiten Sie Mehl, 10g Meersalz, Wasser und Ghee mit dem Knethaken zu einem Teig. Anschließend mit den Händen durchkneten, leicht einölen und in einer Schüssel abgedeckt im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen.
- 2 Für die Füllung übergießen Sie den Spinat mit kochend heißem Wasser, nach 1 Min. abgießen. Für 2–3 Min. in eiskaltes Wasser geben und anschließend auf dem Sieb abtropfen lassen. Spinat mit den Händen ausdrücken und hacken. Schmelzen Sie die Butter und schwitzen Sie Zwiebeln und Knoblauch darin 2–3 Min. an. Spinat zugeben und alles vermengen, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen.
- 3 Für den Dip alle Zutaten im Mixbecher verrühren.
- 4 Teilen Sie den Teig in 8 gleich große Stücke, formen Sie Kugeln, die Sie zu Kreisen ausrollen (20–22 cm ø). Kreise halbieren und jeweils die gerade Kante mit Wasser einstreichen. 1 Löffel Füllung auf jeden Halbkreis geben und zu einem Tütchen aufrollen. Die obere Kante andrücken und mit dem Messer begradigen. Öl in einem großen Topf auf 170–180°C erhitzen.
- 5 Teigtaschen in kleinen Partien nacheinander 4–5 Min. frittieren. Anschließend auf einem Blech mit Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salat und Dip servieren.

ZWEIERLEI SPARGEL MIT FRANZÖSISCHEN KARTOFFELPLÄTZCHEN

Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit: 25 Min., Garzeit: 10-12 Min.

Zutaten:

8 Stangen weißer Spargel	60g Crème fraîche	470-500g mehligkochende Kartoffeln
8 Stangen grüner Spargel	6g Estragon hacken	1TL Speisestärke
20g Butter	2 Eigelb, Größe M	Sonnenblumenöl zum Braten
80g Wasser	1-2 TL Zitronensaft od. weißer Balsamicoessig	Estragonblätter für die Deko
Meersalz/Pfeffer	Condimento	
1 EL Sonnenblumenöl		

Zubereitung:

1 Weißen Spargel ganz normal schälen, den grünen nur an der unteren Hälfte, die Enden jeweils 2-3 cm abschneiden. Weißen Spargel in eine Pfanne mit 20g Butter und Wasser geben, leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Grünen Spargel trocken tupfen. Ofen mit Backblech auf 80°C Umluft vorheizen.

2 Crème fraîche, Estragon, Eigelb, Salz und Pfeffer durchmischen. Butter aufkochen und heiß im dünnen Strahl in die cremige Masse einrühren. Mit Zitronensaft oder Essig abschmecken, zur Seite stellen.

3 Kartoffeln schälen, waschen, mit dem Gemüseschneider in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Speisestärke daraufgeben und locker vermengen. Aus der Masse im heißen Öl 8 Kartoffelplätzchen backen, auf jeder Seite ca. 1-2 Min. Plätzchen abtropfen lassen und auf das heiße Backblech im Ofen legen.

4 Weißen Spargel mit Deckel 3-4 Min. kochen. Grünen Spargel in der Pfanne in etwas Öl von allen Seiten 2-3 Min. anbraten und etwas ziehen lassen. Zum Anrichten beide Spargelsorten etwas kürzen.

5 Spargel mit den Kartoffelplätzchen und der Sauce anrichten. Mit etwas Estragon dekorieren und genießen.



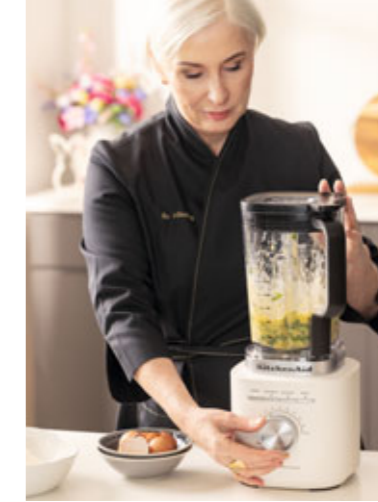
Diese tollen **REZEPTE** und viele weitere **OSTER-INSPIRATIONEN** entdecken Sie in der **QLINARISCH** Rezeptwelt auf QVC.de oder in der App!

Profi-Tipp

Eier sind vom Gewicht her unterschiedlich. Wenn dem Spätzleteig daher noch etwas Flüssigkeit fehlt, kann man Sprudelwasser ergänzen, bis es eine fluffige, relativ cremige Konsistenz ergibt. Der Teig muss seidig vom Löffel laufen.



KITCHENAID Pure Power Standmixer 3 Programme, 2,1l Volumen, porcelain, empire rot, dunkelgrau oder mattschwarz Art.-Nr. 887 515 für 158,99 €



KANINCHENKEULEN MIT PETERSILIEN-SPÄTZLE

Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit: 35-40 Min., Garzeit: 90-95 Min.

Zutaten:

4 Kaninchenkeulen, 1 Std. vorher aus dem Kühlschrank nehmen	2-3 Zweige Rosmarin, Nadeln abzupfen und hacken	200g kernlose rote Weintrauben von den Rispen abzupfen
30-40g Sonnenblumenöl od. Rapsöl	3 Zweige Thymian, Blättchen abzupfen und hacken	15g Petersilienblätter
200g Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden	350g Gemüsebrühe	4 Eier, Größe M
2 Knoblauchzehen schälen und hacken	Meersalz oder Steinsalz, Pfeffer	200g Mehl Type 550
	1 EL Speisestärke	6g feines Meersalz od. Steinsalz
		Sonnenblumenöl Petersilienblätter für die Deko

Zubereitung:

1 Heizen Sie einen Gussbräter 15 Min. ohne Deckel auf mittlerer Temperatur vor. Öl zugeben und auf voller Hitze heiß werden lassen. Kaninchenkeulen leicht salzen und von allen Seiten insgesamt 5-6 Min. anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter zugeben. 2 Min. anschwitzen.

2 Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Bräter mit Deckel in den heißen Ofen (160°C Ober-/Unterhitze) stellen. Nach 45 Min. Schenkel wenden, noch 40 Min. mit Deckel garen.

3 In einem großen Topf Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen bringen. Petersilie mit Eiern im Blender gut durchmischen und mit Mehl und Salz in der Küchenmaschine zu einem cremigen Teig rühren, 50 Min. ruhen lassen, erneut durchrühren und mit der Spätzlepresse in 2-3 Partien in das kochende Wasser pressen. Die Spätzle aufkochen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltes Wasser geben. Danach im Sieb abtropfen lassen. Mit 1 EL Öl vermengen, zur Seite stellen.

4 Die Kaninchenkeulen aus dem Sud nehmen, den Sud aufkochen und mit 3-4 EL Speisestärke leicht abbinden. Weintrauben zugeben, aufkochen, die Schenkel wieder hineingeben und 5 Min. ziehen lassen.

5 Die Spätzle in einer großen Pfanne in etwas heißem Öl anbraten und mit den köstlichen Kaninchenkeulen servieren. Mit Petersilie ausdekorieren.



Profi-Tipp



Den weißen Spargel unbedingt in stehendem Wasser waschen.

Er wird entsandet und lässt sich viel besser schälen. Die Sauce ist einfacher in der Zubereitung als eine Hollandaise, schmeckt aber genauso gut und ist gelingsicher. Wichtig: Die Butter muss kochend heiß sein, wenn sie mit dem aufgeschlagenen Ei vermischt wird.

KITCHENAID Stabmixer inkl. Schneebesenaufsatz, 1-l-Mixbehälter, Zerkleinerer, creme, empire rot, dunkelgrau oder onyx schwarz Art.-Nr. 874 765 im Angebot bis zum 27.06. für 109,99 € (danach 138,99 €)



Profi-Tipp

Es ist wichtig, dass alle Zutaten für die Creme dieselbe Temperatur haben, um sich optimal miteinander zu verbinden. Erst dadurch wird die Konsistenz perfekt. Am besten in 3 Schüsselchen eine halbe Stunde stehen lassen.

KITCHENAID Artisan Küchenmaschine
4,8-l- u. 3-l-Edelstahlschüssel, Spritzschutz, Edelstahl-Schneebeisen, -Flachrührer, -Knethaken, empire rot & 6 weitere Farben Art.-Nr. 887 565 **Unser Tagesangebot am 29.03. – zugreifen!**



KULTIG:
Wir verlosen
1x diese KitchenAid
auf der Rätselseite
46 bei unserer
Ostereiersuche!

ZITRONEN-CUPCAKES MIT FRISCHKÄSE- BUTTERCREME

Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit: 25 Min., Garzeit: 22-25 Min.

Zutaten:

190 g Weizenmehl Type 405	125 g saure Sahne	Saft von 1/2 Zitrone
9 g Backpulver	125 g Sonnenblumenöl	180 g weiche Butter
210 g Zucker	Abrieb von 1 Bio-Zitrone	140 g Puderzucker
3 Eier, Größe M		280 g Frischkäse, Doppelrahmstufe

Zubereitung:

1 Vermengen Sie Mehl, Backpulver, eine Prise Salz und Zucker. Eier mit saurer Sahne, Öl, Zitronenabrieb und -saft mit dem Schneebeisen cremig rühren. Mehlmischung löffelweise zugeben und gut vermengen.
2 Den cremigen Teig gleichmäßig in ein gebuttertes 12er-Muffinblech einfüllen und im heißen Ofen (175° C Ober-/Unterhitze) 22-25 Min. backen, nach 10 Min. aus der Form holen.
3 Rühren Sie die Butter cremig. Puderzucker sieben, löffelweise einrühren, mit der Butter vermengen. Frischkäse nach und nach zugeben und alles weitere 3 Min. cremig schlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Rosentülle geben und die Cupcakes damit ausdekorieren.



Extra-Tipp

Mixen Sie 250 g geputzte Erdbeeren und 50 g Zucker mit dem Stabmixer cremig und servieren Sie das Mus gut gekühlt zum Mandelflan.

MANDELFLAN

MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

Zutaten für 4 Personen, Ruhezeit 30 Min., Garzeit 50-60 Min.

Zutaten:

100 g Weizenmehl Type 405 plus etwas Mehl zum Arbeiten	150 g Zucker
60 g Speisestärke	100 g gemahlene blanchierte Mandeln
50 g Puderzucker	65 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver	500 g Milch
80 g kalte Butter in kleine Stücke schneiden	25 g Quittenbrand, alternativ Orangenlikör
1 Eigelb, Größe M	120 g kalte Butter in kleine Stücke schneiden
1 Prise feines Meersalz	500 g Erdbeeren
1-2 EL kaltes Wasser	50 g Zucker
4 Eier	10 g Quittenbrand, alternativ Orangenlikör

Zubereitung:

1 Verarbeiten Sie Mehl, Stärke, Puderzucker, Backpulver, Butter, Eigelb und Meersalz zu einem krümeligen Teig. Wasser zugeben und alles zu einem Mürbeteig rühren.
2 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zur Kugel formen und zwischen Klarsichtfolie zu einem Kreis (ca. 22 cm ø) ausrollen. In eine mit Backpapier ausgekleidete Springform (24 cm ø) setzen, dabei einen kleinen Rand formen. Den Teig mit einer Gabel einstechen und für 30 Min. kalt stellen.
3 Eier mit dem Zucker gut verrühren. Gemahlene Mandeln mit der Speisestärke mischen und löffelweise zur Eiermasse geben. Milch mit Quittenbrand aufkochen und ebenfalls zur Eiermasse geben. Alles kurz in der Küchenmaschine verrühren, dann die Masse zurück in den Topf geben. Bei mittlerer Temperatur mit einem Schneebeisen unter ständigem Rühren gut 2 Min. köcheln lassen, bis eine cremig-feste Mischung entsteht. Masse in eine Schüssel geben, mit Klarsichtfolie abdecken, zur Seite stellen.
4 Nach 20 Min. die Crememasse kurz durchrühren, die Butterstücke langsam nacheinander zugeben und gut in die Creme einarbeiten. Creme in die Springform füllen, etwas glatt streichen und im heißen Ofen (160° C Ober-/Unterhitze) 50-60 Min. backen. Flan abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Nicht in den Kühlschrank stellen.
5 Erdbeeren putzen, vierteln und mit Zucker und Quittenbrand vermengen. Mindestens 5 Min. ziehen lassen. Bei Zimmertemperatur servieren.



Neue Saison- Gemüse

Hier kommt ein heißer Tipp für alle, die Essen nicht nur als Kalorienaufnahme sehen: Bei unserem 24-h-Event treffen die berühmten WOLL Pfannen auf praktische LocknLock-Dosen, und kulinarische Köstlichkeiten begegnen Grillplatten im Tagesangebot!

SAVE
the DATE! 25.04.
EVENT GENUSSKÜCHE

Geschmack ohne *ZUCKER*

... und mit ganz viel Genuss. Wir legen Ihnen die Geschmackspulver von you:ly ans Herz! Sie aromatisieren Müsli, Joghurt, Quark, Buttermilch oder Ihr selbstgemachtes Eis kalorienarm und unglaublich lecker. Dazu kommen wertvolle Ballaststoffe und Präbiotika sowie Laktase, mit der Milchprodukte leichter verträglich werden. Einfach köstlich!

UNSER TIPP: Selbstgemachtes Protein-Eis. Rühren Sie 300 g körnigen Frischkäse, 100 g Obst nach Wahl sowie 3 g Ihres Lieblings-Flavour-Powder im Mixer cremig. In einer Schale für ca. 1,5 Std. einfrieren und zu zweit weglöffeln.

you:ly Flavour Powder Geschmackspulver mit Laktase, 150 g, für 50 Portionen, inkl. Messlöffel, Pfirsich-Maracuja, Erdbeer-Sahne, Franzbrötchen oder NEU: dunkle Schokolade Art.-Nr. 278 820 für 24,99 €

Fotos: Adobe Stock, QVC



CLAUDIA RÜHRT *Frühling* IN DIE PFANNE

„Besonders im Frühling ist die Frittata, eine italienische Verwandte des Omeletts, ein wunderbares Gericht, denn man kann Spargel, Kräuter und Saison-Gemüse darin verarbeiten“, empfiehlt uns Claudia Göbels – Küchenexpertin

Zutaten für 2 Personen:

1 Bund grüner Spargel (ca. 250 g)	Salz, Pfeffer
2 Frühlingszwiebeln	Einige Blätter Basilikum, in Streifen geschnitten
1 kleine Zucchini	1/2 Bund Petersilie, fein gehackt
100 g Brokkoli-Röschen	4 Eier
2 EL Olivenöl	100 g Ricotta
1/2 TL Cayennepfeffer	2 EL Sahne
1 Bund Schnittlauch, fein gehackt	1 kl. Packung Mini-Mozzarella-Kugeln

Zubereitung:

Den Spargel waschen, die unteren Enden abschneiden. 2/3 der Stangen in 2 cm große Stücke schneiden. Die Zucchini grob hobeln, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Brokkoli-Röschen in 2-3 cm große Stücke schneiden. Olivenöl in einer ofenfesten, beschichteten Pfanne erhitzen, das Gemüse darin kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Verquirlen Sie die Eier in einer Schüssel mit Ricotta und Sahne, salzen und pfeffern. 2/3 der Kräuter über das Gemüse geben. Dann das Gemüse mit der Eier-Ricotta-Mischung übergießen. Die restlichen Spargelstangen längs auf der Frittata verteilen. Die Pfanne für 25 Min. bei 170° C in den Ofen stellen. Nach 15 Min. die halbierten Mozzarellakugeln auf die Frittata legen. 10 Min. weiterbacken, so dass der Käse schmilzt. Die restlichen Kräuter auf der warmen Frittata verteilen.



Cooler BÄRLAUCH

Wir lieben die zarten Blätter mit dem kräftigen Geschmack! Leider ist ihre Saison Mitte Mai vorbei. Hier kommt ein eiskalter Tipp, wie Sie Bärlauch länger genießen. So geht's: Die Blätter grob hacken, mit neutralem Öl oder geschmolzener Butter mixen, in eine Eiswürfelform füllen und einfrieren. Die kleinen Geschmackswürfel können Sie einsetzen für Pasta und Rührei, auf Ofenkartoffeln oder in der Suppe. Genial!

Zergeht auf der Zunge

**TAGES
ANGEBOT**

LINDT macht allen Fans der Verwöhn-Schokolade ein höchst verführerisches Angebot: Genießen Sie süße Frühlingsmomente mit NUXOR, LINDOR, FIORETTO und Pralinen in deliziösen Sorten. Jeder Griff in diese Auswahl verspricht einen Genuss, der Sie aus dem Alltag entführt. Einfach zauberhaft!

LINDT „Bunte Genussvielfalt“ 15 versch. Sorten, 82 Stück, 1.018 g, exklusiv bei QVC Art.-Nr. 851 630 **Unser Tagesangebot am 14.04. – für süße Genussmomente!**

