

# INSIDER

NOVEMBER 2023 QVC KUNDENMAGAZIN

## Geburtstag

Signe Marina Gerst  
zeigt schicke Jacken

## Zauber

Lilli Merks macht  
Backen schöner

„Ich streue  
Glücksmomente!“

## Xmas

Handgemachte  
Glas-Schönheiten





# INHALT 11/23

## Liebe Insider,

**Wissen Sie, was gut ist an trübem Wetter?** Man kann ohne schlechtes Gewissen drinnen bleiben, sich ein-kuscheln und das Zuhause genie-ßen. Kerzen anzünden, Tee machen und endlich im Buch weiterlesen, dafür ist jetzt die beste Gelegenheit. Oder für einen ausgiebigen Plausch am Telefon. Es ist, als würde die Zeit angehalten, und alle Verpflichtun-gen und Pläne treten in den Hinter-grund. Ich liebe solche Tage!

Nur mein Hund sorgt dann dafür, dass ich an die frische Luft komme. Er mag immer rausgehen. Ich benei-de ihn manchmal um seine viele freie Zeit, die er so oft mit Dösen verbringt. Was er allerdings nicht kann, ist im November INSIDER schmökern. Und der ist wieder voller Tipps und Ideen – egal wie das Wetter wird.

## Ihre Insider Redaktion

- 26 TAGESANGEBOTE**  
Diese Auswahl macht den Herbst kuschelig  
Da kommt Vorfreude auf
- 28 AKTUELLES TV-PROGRAMM**  
3 Kanäle, 3-mal tolle Inspirationen!  
Dazu unsere ausgewählten Highlights für Sie!
- 46 RÄTSEL**  
Wir verschenken schon mal Rätselspaß!  
Und mit etwas Glück werden Sie auch Gewinner
- 47 VORSCHAU**  
Ausblick auf den Dezember INSIDER



**04 INSIDER WISSEN**  
MEHR über Bücher,  
Suppe und Sankt Martin!

**Hier geht's zum QVC Newsletter**  
Einfach den QR-Code scannen und abonnieren!  
Dann kommen alle Informationen zu unseren Tagesange-  
boten und Highlights, die Sie nicht verpassen wollen, direkt  
in Ihr Mail-Postfach.



**06 SÜSS UND ROSA**  
Lilli Merks macht als Unterneh-  
merin und kreative Streusel-  
Expertin Weihnachten süßer!



**18 BEI JEDEM WETTER**  
Signe zeigt uns, wie gut  
CENTIGRADE und Herbst  
zusammenpassen



**12 DAS WIRD EIN FEST!**  
... und wir haben  
die Geschenkideen  
dazu



**16 BEAUTY NEWS**  
Sie verschenken gerne  
Schönheit? Dann  
haben wir bestimmt  
etwas für Sie!



**22 GLÜCK AUS GLAS**  
Es gibt noch  
liebvolle  
Handarbeit –  
made in  
Thüringen!

# Kreative Weihnachtswelt



Dienstag, 07.11.  
um 22 Uhr

**HAPPY SPRINKLES**  
Bunter Backspaß

Lilli bringt süße Weihnachts-Sets und Streusel-Kollektionen, verrückte Formen und Werkzeuge mit in die Show!

Diese Geschichte entführt Sie in ein rosa Land, in dem alle Tannenbäume aus Zuckerguss und alle Plätzchen mit bunten und glitzernden Streuseln verziert sind. Lilli Merks heißt die Fee darin. Sie zeigt uns, wie süß Weihnachten sein kann!

**Liebe Lilli, vielen Dank, dass du für uns gebacken hast! Wie kamst du zu QVC?**

Das war ein Kontakt, der über Freunde entstanden ist. Ich tausche mich regelmäßig aus und finde es wichtig, von den Erfahrungen anderer zu lernen. Also bin ich in der Start-up-Szene in Hamburg gut vernetzt.

**Wie bist du zum Backen gekommen?**

Meine Mama hat schon toll gebacken. Zum Geburtstag bekam ich immer einen Bärchenkuchen, super bunt dekoriert!



## LILLI MERKS

Während eines Schuljahrs in den USA entdeckt die leidenschaftliche Bäckerin die bunten Verzierungen auf Torten und Cupcakes.

Mit 23 Jahren schon startet die Hamburgerin einen erfolgreichen Catering-Service für Hochzeitstorten, Cupcakes und Co. Nebenbei führt sie noch ein Café und studiert BWL.

2018 verwirklicht Lilli ihre Idee und geht mit einem Shop für bunte Streusel (engl. „sprinkles“) online. Während der Pandemie entdecken viele Kundinnen und Kunden ihre Backfreude und das Geschäft wächst. Heute arbeiten 50 Menschen bei HAPPY SPRINKLES.



Diese hübschen Kunstwerke sind fast schon zu schade zum Anbeißen. Der Genuss ist für die Augen genauso groß wie für die Zunge ...



**Weihnachts-Silikonform** enthalten im Starter-Set mit „Holly Jolly“ Sprinkles (90 g), Rentierausstechform und 2x Lebensmittelfarbe Art.-Nr. 886 382 für 26,99 €



## REZEPT Frostingcreme

### Zutaten

100 g Butter (Raumtemperatur)  
100 g Puderzucker  
200–300 g Frischkäse  
1 TL Vanilleextrakt oder -mark

### Zubereitung

Die Butter schlagen Sie schaumig und hell und mixen danach den Puderzucker ein. Es entsteht eine fast weiße Masse. Mit der Hand rühren Sie die Vanille und den Frischkäse unter. Sie können die Menge nach Geschmack dosieren. Je mehr davon, umso frischer schmeckt die Creme. Für flüssige Farben ist jetzt die Gelegenheit zum Unterheben. Vor der Anwendung kühlen.



# Rentier-Cupcake



**Weihnachts-Sprinkles-Set 4x 90g**  
 Red Nose, Let's get Cozy, Christmas Morning & Vintage Gold XXL  
 Art.-Nr. 850 268 für 29,99 €  
 Viele weitere **HAPPY SPRINKLES**  
 Artikel gibt es jetzt bei [QVC.de](http://QVC.de)

**Das Rentier mit der roten Nase wird bestimmt ein Hit bei kleinen und großen Advents-Engeln!**

Lilli hat sich den süßen Kerl extra für uns ausgedacht. Den Keksausstecher finden Sie auf [QVC.de](http://QVC.de). Für den Teig nehmen Sie Ihr Lieblingsrezept. Den Muffin darunter können Sie aus Rührteig herstellen oder sogar eine Backmischung verwenden. Unser Tipp: Den Teig nicht zu süß mixen, denn die Creme hat genug Zucker. Lilli empfiehlt, die Verzierung erst kurz vor dem Servieren aufzubringen, dann ist sie schön frisch und nirgends angetrocknet. Die Buttercreme können Sie aber schon eher fertigstellen. Sie hält sich mehrere Tage im Kühlschrank.



1 Mit Royal Icing (siehe Rezept rechts), gemischt mit Kakaopulver oder der Farbe „Iced Latte“, malen Sie das Rentier aus. (Die Ausstechform gibt es im Starter-Set, siehe S. 7.)

2 Nach dem Trocknen der Glasur gehts weiter. Für das Aufkleben der Nase nutzt Lilli dasselbe Icing, damit sie die Glasur nicht eindrücken muss.

3 Mit brauner Buttercreme und der Spritztülle „2D“ ein fluffiges Fell spritzen. Oder Sie erstellen sich Ihren Elch in Ihrer Lieblingsfarbe.

4 Dann nach Lust und Laune „bestreuseln“ mit den Sprinkles aus der „Red Nose“-Mischung. Da kommt die Festlaune gleich mit.

5 Zum Schluss drücken Sie den Keks in die Creme. Sie können auch noch Salzstangen als lustige Beine anbringen. Siehe oben.



Mit Streuseln wird alles süßer – egal, ob Sie einfach schütteln oder mit der Pinzette ganz genau verteilen

## Ah, daher die Liebe zum Dekorieren?

Jein, ich war während meiner Schulzeit ein Jahr in den USA zum Schüleraustausch. Mich hat es nach Indiana verschlagen. Auf jeden Fall habe ich in der Zeit die tollen Dekorationen von Kuchen und Cupcakes entdeckt. Diesen Trend gab es dort schon früher.

## Tipp

Kennen Sie Royal Icing? Diese „Eiweißspritzglasur“ lässt sich aus 1 Eiweiß, 1 TL Zitronensaft und 150 g Puderzucker herstellen. Eiweiß und Zitronensaft werden leicht gemixt, dann kommt der gesiebte Puderzucker hinzu. Die Mischung wird 8-10 Min. mit dem Mixer aufgeschlagen, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Sie eignet sich zum Dekorieren, Überziehen, für Muster und Zeichnungen. Mit Lebensmittel-Gelfarben lässt sie sich leicht einfärben.



Lilli mag es, Teig zu naschen. Eigentlich ist das sogar der Ursprung ihrer Muffin-Liebe. Zur Not tut es aber auch Buttercreme.



## Das heißt, da war dein Berufswunsch geboren?

Das hat sich eher zufällig entwickelt. Ich hatte immer schon eine große Schwäche für Teig. Ich habe mir manchmal Muffinteig nach der Schule gemacht. Natürlich hab ich nicht alles genascht, sondern das meiste dann doch gebacken. Und eines Tages kam ich mit meinem damaligen Freund auf die Idee, die Muffins in der Nachbarschaft zu verkaufen. Ich hab sie schön dekoriert, wie ich das aus den USA kannte, und sie waren ein voller Erfolg. Auf unserem Instagram-Kanal gibt es übrigens viele Anleitungen zum Dekorieren.



# Cookie-Weihnachtsbaum



1 Mit Royal Icing (siehe Rezept S. 9), eingefärbt in der Farbe „Lime Green“, malen Sie die Sternkekse aus und lassen sie trocknen.

2 Danach können Sie die Kekse aufeinanderkleben mit einem Tupfen derselben Masse (möglichst luftdicht im Kühlschrank aufbewahren).

3 Jetzt geht's ans Verziern mit viel Liebe, Geschick und dem Sprinkles-Mix „Holly Jolly“. Obendrauf haben wir eine Sternschnuppe gesetzt.



## Wo werden deine Sprinkles gemacht?

Ca. 80% kommen aus Deutschland und der Rest aus Europa. Früher bin ich für meine Catering-Torten in die USA gefahren und habe mir kofferweise Deko mit zurückgebracht. Dabei gab es die hier! Jetzt exportiere ich selbst unsere exklusiven Mischungen in die Welt. Das Besondere an unseren Streuseln ist, dass die größeren mit Schokolade oder Keks-Crunch gefüllt sind. Also schmecken sie und man beißt sich nicht die Zähne daran aus. (Lacht.)

## Du arbeitest ganz schön viel, oder?

Stimmt, es macht aber auch Spaß. Ich bin inzwischen für 50 Menschen mitverantwortlich, das motiviert. Und es gibt tolles Feedback der Fans auf Instagram. Den Kanal betreue ich hauptsächlich. Ich bin viel unterwegs auf Messen und zum Einkauf und natürlich hier bei QVC!



# Lebkuchenhaus



1 Die einzelnen Platten „bemalen“ Sie mit dem Icing vor dem Zusammensetzen.

2 Solange das Icing noch feucht ist, können Sie die Streusel am einfachsten anbringen.



3 Auch die Platten werden mit der Eiweiß-Zucker-Masse aufeinandergeklebt. Dann ist auch alles hinterher essbar.

4 Der Schnee kann entweder aus dem Icing oder auch aus Zuckerwatte gefertigt werden. Die großen Kugeln verschließen das Dach. Süß!

## Das Lebkuchen-Fertighaus kommt als leckerer „Bausatz“ von HAPPY SPRINKLES.

Wir sind ganz verzaubert von diesem entzückenden Häuschen, das Sie ganz nach Ihren Vorstellungen allein oder gemeinsam mit Kindern oder Enkeln verzieren können. Was Sie dafür brauchen, hat Lilli in ein Paket gepackt, sogar die Zuckerwatte. Die Lebkuchenstücke sind alle schon gebacken. Nur Eiweiß und Puderzucker werden Sie brauchen und viel Lust am Streuseln, Spritzen und Kleben!

**Lebkuchenbausatz** inkl. aller Bauteile, Verzierungen und Anleitung  
Art.-Nr. 850 270 für 36,99 €



# BEAUTY

## für Sie!

Während einige Männer sich im Zuge des „Movember“ (Moustache & November) einen Schnurrbart stehen lassen, kümmern wir uns lieber um schönste Winterhaut!

# LUXUS

## für Ihr Haar!

Gut aussehen, nicht nur an den kommenden Festtagen: Dazu gehört auch eine luxuriöse Pflege für den Kopf. Margot Schmitt legt uns dafür ihr Elegance-Trio ans Herz.

Das Haarshampoo mit Hyaluron, Meeresmineralien und Austernschalen-Extrakten gibt dem Haar Vitalität, Glanz, Volumen und jugendliche Sprungkraft. Der Haarfestiger mit Hygroplex™, Amaranth-Öl, Seide und Bambus ist die ideale Ergänzung und kümmert sich um Fülle, Halt und viel Bewegung. Das große Finale kommt mit dem Haarspray mit Hygroplex™, Amaranth-Öl, Seide und Bambus. Es sprüht hauchfein, gibt den ganzen Tag einen natürlichen Halt und lässt sich einfach ausbürsten.

**Unser Tipp: Feinste Pflege eignet sich natürlich auch als Geschenk für die beste Freundin!**

**MARGOT SCHMITT Elegance Haarshampoo, Haarfestiger & Haarspray**  
je 100 ml Art.-Nr. 298 338 für 22,00 €



## Biologisch, französisch, natürlich!

Schon immer erfreut La France mit besonderen Beauty-Produkten! Wenn Ihnen zertifizierte Bio-Kosmetik und Nachhaltigkeit am Herzen liegen, verpassen Sie nicht die Premiere von COULEUR CAMEL. Die veganen Make-ups, Lippenstifte, Blushs und Mascaras überbieten alle Clean-Beauty-Ansprüche und stecken obendrein in 100 % recycelbaren Verpackungen mit stylischen Ahornholz-Deckeln. Ihre hochwertigen Rezepturen schützen unsere Haut und die Natur. Entdecken Sie COULEUR CAMEL jetzt schon auf QVC.de und **am 26.11. bei unserem Beauty Event!**



SAVE the DATE! 26.11.

## „Wunderschöne FESTTAGE“

Unter diesem Titel füllen wir Ihnen einen Tag mit **Beauty-Angeboten!** Von besonderen Geschenk-Editionen über Sondergrößen und festliche Verpackungen pflegen wir sehr viel Schönes in diesen Sonntag ein. Ihre Weihnachts-Beauty-Engel freuen sich schon auf Sie!

## EXKLUSIVES *Lächeln!*

Sie wollen noch eine Spur schöner lächeln? Dann ist unsere Empfehlung diese moderne Schallzahnbürste mit bis zu 37.000 Bürstenstrichen pro Minute, LED-Anzeige und Timer. Da kann man nur lächeln!

**SILK'N® SonicYou Schallzahnbürste** mit 2+4 Ersatzbürstenköpfen, 2 Bürstenkopftuis, geräuschloser Schalltechnologie, bis zu 300 Tage Akku-Betriebsdauer, 100 % wasserdicht, mint, flieder oder rot Art.-Nr. 288 082  
**Unser DEAL DER WOCHE auf QVC.de vom 11. bis 19.11. – nicht verpassen!**

**DEAL DER WOCHE**

