

RoyalFay®

RoyalFay® Reiskocher



- ✓ Automatikfunktion
- ✓ Warmhaltefunktion
- ✓ Schritt-für-Schritt-Anleitung für lockeren Reis
- ✓ Extra-Tipps rund um das Thema Reis
- ✓ Reis-Sorten-Kunde
- ✓ Reiskugelformer
- ✓ antihafbeschichteter Innentopf mit Skalierung
- ✓ Messbecher mit Duo-Skalierung (Wasser und Reis)
- ✓ Reislöffel mit Riffelmuster
- ✓ Löffelhalterung
- ✓ Einsatz zum vitaminschonenden Dampfgaren
- ✓ abnehmbares Stromkabel
- ✓ separater Ein- und Aus-Schalter

www.royalfay.de/reiskocher

RoyalFay®

RoyalFay® Reiskocher

Grünes Curry mit Hühnerfleisch

Zutaten für 2 Portionen:

400ml Kokosmilch
1-3 TL Grüne Curry-Paste
200g Hühnerbrustfleisch
1 rote Paprikaschote
1 große Zwiebel
1 kleine Aubergine
200g frische Champignons
1 EL Fischsoße



Vorbereitung:

Hühnerbrustfleisch in kleine mundgerechte Stücke schneiden.

Paprikaschote und Aubergine waschen, putzen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in mittelgroße Würfel schneiden.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Zubereitung:

Die Kokosmilch mit grüner Curry-Paste bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Je nach Schärfe 1-3 gehäufte Teelöffel Paste verwenden. Dabei die Paste mit der Kokosmilch gleichmäßig verrühren. Hühnerfleischstücke, Paprikawürfel und Zwiebelwürfel zugeben. Kurz aufkochen lassen und dann bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Auberginenwürfel und Champignonscheiben zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. 1 EL Fischsoße zugeben und gut verrühren.

Fertig ist das Grüne Curry mit Hühnerfleisch.

Zusammen mit dem Reis auf einem Teller anrichten.



www.royalfay.de/reiskocher

RoyalFay®

RoyalFay® Produkte:



Einkaufstrolley Zebra/Leopard-Design



Isolierbox



Pizzabox



Wärmflasche ohne/mit Strickhülle



Teelichter
100 Stück



Schmutzfangmatten

RoyalFay®

RoyalFay® Produkte:



Pizzaballenbox mit Deckel



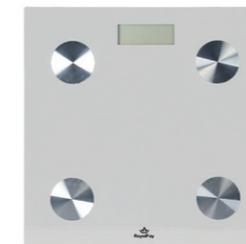
Pizzaballenboxen mit Deckel



Pizzaballenboxen mit Deckel



Teigrollen Set



Körperanalysewaage
weiß



Körperanalysewaage
schwarz

www.amazon.de/royalfay



RoyalFay®

RoyalFay

Burgallee 8

61231 Bad Nauheim



www.royalfay.de

info@royalfay.de

Telefon: +49 (0)6032 9989950

RoyalFay



www.amazon.de/royalfay

RoyalFay®

Oma Marie's Marmorkuchen

Zutaten:

250g weiche Butter	500g Mehl
250g Zucker	1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillinzucker	3 gestrichene Esslöffel
4 Eier	Kakaopulver
1 Prise Salz	1 gehäufte Esslöffel Zucker
1 Fläschchen Rumaroma	2 Esslöffel Milch
125ml Milch	

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillinzucker schaumig rühren. Dann 4 Eier gleichmäßig unterrühren. Salz, Rumaroma und Milch dazugeben und gut vermischen. Das Mehl fein sieben und mit dem Backpulver unterheben.

Die Hälfte des Teiges in eine gut gefettete Backform geben. Zu der anderen Hälfte das Kakaopulver, den Zucker und die Milch gleichmäßig unterrühren. Auf den weißen Teig in die Backform geben und mit einer Gabel mit kreisförmigen Bewegungen leicht verbinden.

Bei 175°C im Umluftbackofen 60 Minuten backen. Nach dem Abkühlen aus der Form lösen und mit einem Schokoguss überziehen.



RoyalFay®

RoyalFay® Produkte:



Messbecher 1 L (PP)

Messbecher Set



Messbecher 1L 2er Pack

KüchenMessSet



Buchenholz
Kochlöffel
Set 3-teilig

Buchenholz
Kochlöffel
Set 5-teilig

Messlöffel Set
6-teilig violett

www.amazon.de/royalfay

RoyalFay®

Mama Christa's Spiegelei-Kuchen

Zutaten:

Für den Teig:	4 Eier
275g Butter	1 Tasse Milch
175g Zucker	1 Tasse Öl
2 Eier	1 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Vanillinzucker	1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
375g Mehl	200g Zucker
1 gehäufte Teelöffel	2 große Dosen
Backpulver	Aprikosenhälften
Für den Belag:	2 Päckchen Tortenguss klar
750g Quark	

Zubereitung:

Für den Teig die Butter mit dem Zucker und dem Vanillinzucker schaumig rühren, 2 Eier unterrühren und dann das Mehl mit dem Backpulver unterheben. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech glattstreichen.

Für den Belag die Eier mit dem Zucker und dem Vanillinzucker cremig rühren. Zuerst den Quark, dann die Milch und das Öl unterrühren. Dann das Puddingpulver gleichmäßig unterheben. Die Quarkmasse auf dem Teig verteilen.

Die Aprikosenhälften gut abtropfen lassen und gleichmäßig auf der Quarkmasse verteilen. Bei 200°C ca. 40-50 Minuten backen.

Den Tortenguss nach Anweisung zubereiten und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Wenn der Tortenguss fest ist, in gleichmäßige Stücke schneiden.



RoyalFay®

RoyalFay® Produkte:



Schneebeesen Set
3 - teilig

Schneebeesen Set
4-teilig



Schneebeesen
40cm Gastro



Kugel-Schneebeesen



Bambus Kochlöffel
Set 6-teilig



Olivenholz Kochlöffel
Set 3-teilig

www.amazon.de/royalfay

RoyalFay®

Beate's Ananas-Guglhupf

Zutaten:

175g Butter	300g Mehl
175g Zucker	3 gestrichene Teelöffel
1 Päckchen Vanillinzucker	Backpulver
4 Eier	1 kleine Dose Ananasstücke
100g Kokosraspeln	(410g Fruchtwaage)
100g Schokoplätzchen	

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillinzucker schaumig rühren, 4 Eigelb unterrühren und die Kokosraspeln mit den Schokostückchen unterheben. Das Mehl fein sieben und mit dem Backpulver unterheben. Die Ananasstücke klein schneiden und unterrühren. 4 Eiweiß zu Schnee steif schlagen und vorsichtig unterheben.

In eine gut gefettete Napfkuchenform füllen und bei 200°C ca. 60 Minuten backen. Nach dem Backen auskühlen lassen und mit einem Ananas-Zuckerguss überziehen.

