

# RoyalFay®

## RoyalFay® Reiskocher



- ✓ Automatikfunktion
- ✓ Warmhaltefunktion
- ✓ Schritt-für-Schritt-Anleitung für lockeren Reis
- ✓ Extra-Tipps rund um das Thema Reis
- ✓ Reis-Sorten-Kunde
- ✓ Reiskugelformer
- ✓ antihaftbeschichteter 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

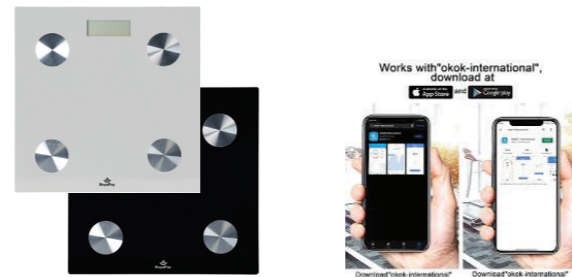
[www.royalfay.de/reiskocher](http://www.royalfay.de/reiskocher)

# RoyalFay®

## RoyalFay® Produkte:

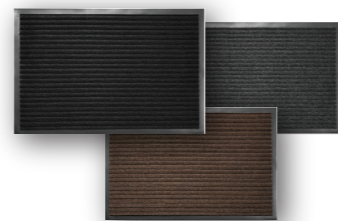


Einkaufstrolley Zebra/Leopard-Design



Körperanalysewaage  
weiß/schwarz

Körperanalysewaage  
mit App



Schmutzfangmatten

[www.amazon.de/royalfay](http://www.amazon.de/royalfay)

# RoyalFay®

## RoyalFay® Produkte:

*DiePizzaBallenBox.de*



1 Pizzaballenbox mit Deckel



2 Pizzaballenboxen  
mit 1 Deckel

Pizzaballenbox  
Doppelpack



3 Pizzaballenboxen  
mit 1 Deckel

[www.amazon.de/royalfay](http://www.amazon.de/royalfay)

# RoyalFay®

## RoyalFay® Produkte:

*DiePizzaBallenBox.de*



1 Pizzaballenbox mit Deckel  
und 2 Pizzebelegstationen



1 Pizzaballenbox mit  
Deckel und Pizzaschaufel



Pizzaschaufel

[www.amazon.de/royalfay](http://www.amazon.de/royalfay)

# RoyalFay®

RoyalFay

Burgallee 8

61231 Bad Nauheim



[www.royalfay.de](http://www.royalfay.de)

[info@royalfay.de](mailto:info@royalfay.de)

Telefon: +49 (0)6032 9989950

RoyalFay



[www.amazon.de/royalfay](http://www.amazon.de/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 Esstasse Zucker
1 Fläschchen Rumaroma	2 Esstassen 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.



Messbecher 1 L (PP)



Messbecher Set



Messbecher 1L 2er Pack



Messbecher 1 L (PS)



KüchenMessSet



Messlöffel Set  
6-teilig violett

[www.amazon.de/royalfay](http://www.amazon.de/royalfay)

## Mama Christa's Spiegelei-Kuchen

### Zutaten:

<b>Für den Teig:</b>	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
<b>Für den Belag:</b>	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.



Schneebeesen Set  
3 - teilig



Schneebeesen Set  
4-teilig



Teigrollen Set



Kugel-Schneebeesen



Olivenholz Kochlöffel  
Set 3-teilig

[www.amazon.de/royalfay](http://www.amazon.de/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.

