



HIMMLISCHER APFELSTRUDEL

Eines von vielen genussvollen Rezepten für Ihren
RIKA BACK – viel Freude beim Zubereiten!



ZUTATEN ZUBEREITUNG

Für den Teig:

**250 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Ei,
100 ml lauwarmes Wasser, 20 ml Öl**

Für die Füllung:

**50 g Butter, 100 g Brösel, 120 g Zucker,
etwas Zimt, eine Handvoll Rosinen,
etwas Zitronensaft, 1 kg Äpfel (z.B. Boskop)
blättrig geschnitten, 1 Schuss Rum,
flüssige Butter zum Bestreichen und
Staubzucker zum Bestäuben**

Alle Zutaten für den Teig kneten, bis er sich von den Händen und vom Tisch löst. Eine Kugel formen, mit Öl bestreichen und ca. 1/2 Stunde in einer Schüssel ruhen lassen. Dann in Mehl wenden und auf einem bemehlten Tuch rechteckig ausrollen, mit dem Handrücken hauchdünn ausziehen und mit flüssiger Butter bestreichen. Für die Füllung die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brösel dazu geben und goldbraun rösten. Zimt und Zucker mischen. Butterbrösel, Zimt-Zucker, Rosinen, Zitronensaft und die Äpfel mit einem Schuss Rum vermengen.

Den ausgezogenen Teig mit der Fülle bestreuen und mithilfe des Tuches vorsichtig einrollen. Den Strudel mit Butter bestreichen und bei 180° C in Ihrem RIKA BACK ca. 1/2 Stunde backen. Nach dem Backen mit etwas Butter beträufeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

COOK



HERZHAFTE KÜRBIS-ORANGEN-SUPPE

Genießen Sie das Kochen und angenehme Wärme, die den ganzen Raum erfüllt
– mit Ihrem **RIKA COOK!**



ZUTATEN

**1 kg Kürbis (z.B. Hokkaido),
40 g Butter, etwas Zucker,
½ TL Currypulver, 200 ml Orangensaft,
1 l Gemüsesuppe, 20 g Ingwer, Salz,
Pfeffer, Kürbiskerne**

ZUBEREITUNG

Für die Suppe den Kürbis würfeln und in heißer Butter kurz andünsten. Mit Zucker und Curry bestreuen und ca. 5 Minuten weich dünsten. Nun mit Orangensaft ablöschen und die Gemüsesuppe zugießen. Ingwer schälen, in kleine Stücke schneiden und zur Suppe geben. 20 Minuten auf kleiner Flamme kochen.

Die Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Den Ingwer aus der Suppe entfernen, salzen, pfeffern und pürieren. Mit Kürbiskernen dekorieren und genießen.

TIPP:

**DER HOKKAIDO-KÜRBIS EIGNET SICH
BESONDERS GUT FÜR GENUSSVOLLE
KÜRBIS-REZEPTE: SEINE SCHALE KANN
OHNE BEDENKEN MITGEGESSEN WERDEN.**