



# Het virtuele Restaurant

geen foto beschikbaar

## Abrikozenlikeur

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>Bron: Van Gilse</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g abrikozen</li><li>• 400 g Witte Kandij</li><li>• 1 kaneelpijpje</li><li>• 1 kruidnagel</li><li>• 1 stukje foelie</li><li>• 1 l oude jenever</li><li>• 1 sinaasappelschil.</li></ul>	<p>De abrikozen wassen en met keukenpapier droogdeppen. De vruchten halveren en de pitten verwijderen. Circa 5 abrikozenpitten met een hamer kapotslaan. De abrikozen laag om laag met de kandij in de inmaakpot van 2 liter doen. Kaneelpijpje, kruidnagel, foelieblaadje, kapotgeslagen pitten en sinaasappelschil toevoegen. De jenever erop schenken. De abrikozen moeten minimaal 2 cm onder de vloeistof staan. De pot goed afsluiten en 8 tot 12 weken laten staan. Eenmaal per veertien dagen de pot schudden, zodat alle kandij oplost. De likeur door een doek zeven en in schoongemaakte flessen schenken. De flessen goed afsluiten. De likeur nog minstens een maand laten staan. Wie van extra pittig houdt, kan de jenever door cognac of armagnac vervangen. Het alcoholpercentage van het eindresultaat wordt dan wel hoger.</p>



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)