



# Het virtuele Restaurant

## Allerhande



- [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>300 gram bloem 200 gram boter 100 gram poedersuiker zout vanille.</p>	<p>Allerhande is een verzamelnaam van diverse modellen zandkoekjes zoals; harten, klavertje, ruiten, schoppen van het zelfde deeg. Meestal zitten er 6 verschillende modellen op een steker. Maar u bent niet gebonden aan een vast model.</p> <p>Kneed de boter en de poedersuiker goed door elkaar. Leg dit mengsel in de gezeefde bloem en het snufje zout. Kruimel dit tot een homogeen deeg. Rol het deeg uit tot een dikte van <math>\pm 3</math> mm. Steek de modellen uit en leg ze op een beboterde en bestoven bakplaat.</p> <p>Bak de koekjes in een <b>oven</b> van 180 ° C. gaar.</p>



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



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