



Het virtuele Restaurant

geen foto beschikbaar

Amandelkrullen

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

| | |
|---|--|
| | <p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p> |
| RECEPTUUR | WERKWIJZE |
| <p>100 gr. geraspte / geschaafde amandelen 140 gr. suiker 40 gr. bloem 1 ei</p> | <p>Meng de amandelen, suiker, bloem door elkaar en voeg dan het ei toe. Als het deeg te stijf is eventueel iets water toevoegen. Schep kleine bolletjes op een gesmeerde bakplaat en druk deze plat. Bak de koekjes af in een <u>oven</u> van 160 °C. en schep de hete koekjes direct van de bakplaat en leg ze op een rolstok zodat ze buigen. Druk ze eventueel even stevig aan op de rolstok.</p> |



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



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