



Het virtuele Restaurant

Amaretto



- [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>1 fles wodka of vieux 300 ml suikersiroop van bruine basterdsuiker 100 gram fijn gehakte abrikozenpitten 100 gram gehakte amandelen eventueel met velletjes 100 gram in stukjes gesneden gedroogde abrikozen 100 gram (gedroogde) kersen 1/2 vanillestokje specerijen naar keuze: kaneel, nootmuskaat, venkelzaad.</p>	<p>Laat het fruit en de noten met de specerijen 4 weken trekken in de wodka / vieux. Keer de fles dagelijks om. Filter het en meng met de suikerstroop. Laat een maand staan zodat het bezinksel zakt. Giet het over in fles.</p>



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



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