



## Boeren Meisjes



- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap

	<p><u><a href="#">De auteur van de recepten en site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</a></u></p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>4 dl. water,          400 gr. gedroogde abrikozen,          300 gr. suiker,          ½ citroensap,          1 ltr. brandewijn,          ½ vanillestokje,          stukje pijpkaneeel</p>	<p>Breng het water met de suiker citroensap, kaneel en aan de kook. Haal de siroop van het vuur en voeg de abrikozen toe. Laat het mengsel afkoelen en doe deze in een pot en giet er de brandewijn over tot de abrikozen onderstaan. Let op de abrikozen zwellen op. Laat alles 6 wekwen staan in goed afgesloten potten op een koele donkere plaats.</p>



PDF

Terug



Bakkerijmuseum  
 Bureau voor de voeding  
 Heel Holland bakt  
 PaTESSerie



Callebaut  
 Chocologo  
 Martínez chocolade  
 Femke en Sander