



Carree



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [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>225 gr. bloem 150 gr. basterdsuiker 125 gr. boter citroenrasp zout amandelspijs</p>	<p>Zet een deeg van de ingrediënten en rol hiervan een plak van 3 mm dikte. Zet de carreeringen naast elkaar op het deeg. Slap de spijs af tot deze spuitbaar is en spuit de spijs in de vorm. Leg er dan een plak deeg over en rol deze met een rolstok tot de ringen er door komen. Leg de gevulde ringen op een bakplaat. Bestrijk het deeg met ei en leg er een halve amandel op. Bak ze in een oven van 225° C. af.</p>



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



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