



# Het virtuele Restaurant

## Gevulde perzikken

	<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>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>4 lange fingers 4 eetlepels gezouten amandelen geconfijte sinaasappel- / citroenschillettjes</p>	<p>Snijd de lange fingers, amandelen en de schillettjes in kleine stukjes en meng ze goed door elkaar. Vul de halve perzikken op sap met dit mengsel leg de twee helften op elkaar. Leg ze op en bakblik en giet er wat sap over en strooi er suiker op. Zet het blik in een oven tot er op de bovenzijde een korstje komt.</p>

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



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



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