



Het virtuele Restaurant

Gevulde koek

Bijlmer Heertje



- 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>De auteur van de recepten en 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. Steek uit de plak met een kartelsteker plakken van 8 cm. Ø en leg ze op en gesmeerde bakplaat. Slap de spijs af tot deze spuitbaar is en spuit kleine bolletjes op de plakjes. Steek met steker die 1 maatje groter is plakken uit en leg deze op de plakken met spijs. Druk ze licht aan. Smeer de koeken met ei in en leg er een halve amandel op. bak ze in een oven van 225° C. af.</p> <p>Een andere methode is om met een steker een lichte afdruk op de uitgerolde plak te maken en er dan de spijs op te spuiten. Leg er dan een plak deeg over en druk deze vast. Steek dan de koek uit en leg deze op de bakplaat.</p>



[PDF](#) [Terug](#)



Bakkerijmuseum
Bureau voor de voeding
Heel Holland bakt
PaTESSerie



Callebaut
Chocoloco
Martinez chocolade
Femke en Sander