



Het virtuele Restaurant

Kersenlikeur



	<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
500 gr. kersen (zoet en zeer rijp) 300 gram suiker 0,5 ltr. alcohol 0,1 ltr water	De kersen moeten zoet en zeer rijp zijn. Ontpit de kersen en maak van de kersen een moes. Laat de moes enkele dagen op een koele plaats staan. Pers het sap uit de moes en kook de suiker met het water, en giet deze bij het kersensap. Laat alles afkoelen en voeg de alcohol toe. (Jenever, Brandewijn, Wodka)

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



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



Bakkerijmuseum
Bureau voor de voeding
Heel Holland bakt
PaTESSerie



Callebaut
Chocoloco
Martinez chocolade
Femke en Sander