



Het virtuele Restaurant

Kerstkransjes



| | |
|--|---|
| | <p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p> |
| RECEPTUUR | WERKWIJZE |
| <p>225 gr.bloem 185 gr.boter 125gr.witte basterdsuiker citroenrasp geschaafde amandelen en greinsuiker</p> | <p>Zeef de bloem en voeg het zout toe. Maak van de boter, suiker en citroenrasp een deeg en kneed daar de bloem door. Rol het deeg uit en steek er met een gekarteldesteker rondjes uit van 4,5 cm Ø. Steek met een grove spuit een gaatje in het midden. Bestrijk de koekjes met ei en bestrooi ze met geschaafde amandelen en greinsuiker. Leg ze op een gesmeerde en bestoven bakplaat en bak de koekjes af in een oven van 175° C.</p> |

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [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](#)