



Sterk bakkie (koffielikeur)



	<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>20 gr. koffiebonen of gemalenkoffie 1 vanillestokje of zakje vanillesuiker Cardamon 500 ml. Brandewijn of Jenever.</p>	<p>Doe de droge ingrediënten in een fles. Voeg de Brandewijn of Jenever toe. Schud de fles ieder dag even om en laat de inhoud 1 week rijpen. Zeef alles door een zeeffe of koffiefilter.</p> <p>Serveer een borrelglas met drank bij de koffie. (Als je sterke koffie zet en er direct suiker en Brandewijn of Jenever bij doet is de likeur direct te drinken)</p>



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



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



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