



# Het virtuele Restaurant

## Madeleinetjes klassieke wijze



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

	<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>2 eieren 1 eidooier 20 gr. fijne kristalsuiker 10 gr. citroenrasp 150gr. patentbloem 150 gr. boter/margarine 30 gr. gehakte amandelen 50 gr. amandelspijs</p>	<p>Breng de&lt; a href="tab.html#1"&gt;oven op een temperatuur van 165° C. Zeef de patentbloem op een stuk papier. Smeer de bakvorm met boter/margarine en bestuif deze met wat bloem. Teveel aan bloem uitkloppen. Meng de boter, suiker, eieren en roer deze luchtig. Klop de spijs, citroenrasp, en eidoor op. Meng het boter en het spijs mengsel, spatel de bloem en de gehakte amandelen er door, giet / schep het in de bakvorm (schelpjes). Bak het beslag in ± 20 min. af. Abricoteer de madeleinetjes direct na het bakken met abrikozenmoes en glaceer ze af met waterglazuur (poedersuiker met water)</p>



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



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