



# Het virtuele Restaurant

## Marsepein



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Éénpans gerechten](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)
- [Favorieten](#)

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>80 gr. gepelde amandelen 20 gr bitterpitten 200 gr. suiker 50 gr poedersuiker</p>	<p>Meng de amandelen bitterpitten en de suiker, draai dit mengsel door walsen. Stel de walsen fijner en draai het gebroken mengsel fijn. Meng er wat vocht door en draai het mengsel fijn. Stel de walsen nog fijner en draai het mengsel nogmaals door. Meng er de 50 gram poedersuiker door.</p> <p><b><u>PASOP !!</u></b> <b>Draai het mengsel niet in de olie !!!</b></p> <p>Van dit marsepeindeeg kunt u allerlei figuren, bonbons, letters, bloemen vormen.</p>



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



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