



# Het virtuele Restaurant

geen foto beschikbaar

## Notenlikeur

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

	De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>Bron: Van Gilse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 g gepelde, verse, natte walnoten</li> <li>• 200 g Bruine Kandij</li> <li>• 5 dl cognac</li> <li>• ½ kaneelpijpje.</li> </ul>	<p>De noten 2 minuten in kokend water dompelen, laten uitlekken en alle velletjes verwijderen. De velletjes zouden namelijk de likeur bitter maken. Het witte vlees van de noten met kandij, cognac en kaneelpijpje in een inmaakpot doen. Eenmaal per veertien dagen de pot schudden, zodat alle kandij oplost. De likeur door een doek zeven en in schoongemaakte flessen schenken. De flessen goed afsluiten. De likeur is direct drinkbaar.</p>



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



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