



Het virtuele Restaurant

geen foto beschikbaar

Victoriastengels

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [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> |
| RECEPTUUR | WERKWIJZE |
| <p>Bladerdeeg recept</p> | <p>Rol het deeg uit tot een plak van ± 3 millimeter dik. Leg deze plak op een gesmeerde en bestoven bakplaat. Snij het te veel aan deeg weg. Bestrijk de bovenkant van het deeg met ei en snij deze dan in repen van van ongeveer 2 cm breed en 8 cm lang. Bestrooi alles daarna met Victoriabeslag en druk dit licht aan. Laat het deeg even rusten (20 min) en bak de koekjes of op 210° C.</p> |



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



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