



Boeren Jongens



	De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.
RECEPTUUR	WERKWIJZE
500gr.gele rozijnen, 250 gr.suiker, ½ vanillestokje, stukje pijpkaneeel, ¾ ltr. brandewijn, ¾ ltr. water.	Was de rozijnen. Kook van de suiker en het water een suikersiroop, Voeg de rozijnen, vanillestokje en de kaneel toe. Laat het mengsel 24 uur rusten. Schenk de brandewijn er over. Roer af toe even om en laat ± 4 weken of langer staan.



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één 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 chocolade](#)
[Femke en Sander](#)