



Krakelingen



	De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.
RECEPTUUR	WERKWIJZE
Bladerdeeg <u>Recept</u>	Rol het deeg gelijkmatig aan alle kanten uit tot ongeveer 5 millimeter dik. Snij een reep deeg af van $\pm$ 10 cm. breed. Snij hiervan reepjes deeg van 1,5 cm breed van. Rol deze reepjes deeg met de hand uit tot een lengte van 25 cm. en maak er dan een krakeling van. Leg een laagje suiker op het werkblad en leg daar de krakeling op. Leg weer een laagje suiker over de plakjes deeg en rol ze gelijkmatig uit tot ongeveer 3 maal zo lang geworden zijn. Schudt ze af en leg ze op een gesmeerde en bestoven bakplaat. Bak ze af op <u>210° C.</u> Zorg dat de bovenzijde van het koekje mooi is geglaceerd.



- [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](#)
[PaTESSerie](#)



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