



Het virtuele Restaurant

Slof Abrikozen Shutterstock



	<u>De auteur van deze site is op geenlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
(voor 10 stuks): 400 gram bladerdeeg kristalsuiker 130 gram amandelspijs 15 gram ei, losgeklopt 30 halve abrikozen (uit blik) abrikozenjam	Rol het bladerdeeg uit tot een plak van ongeveer 5 millimeter dik en steek hier 10 rondjes van 7 centimeter doorsnee uit. Leg de bladerdeeggrondjes op een laagje kristalsuiker en bestrooi met kristalsuiker. Rol de bladerdeeggrondjes nu in de suiker gelijkmatig wat verder uit tot langwerpige sloffen en leg ze op de bakplaat. Slap de amandelspijs af met het ei; voeg eventueel nog een klein scheutje water toe als u hem nog te dik vindt. Vul een spuitzak met de afgeslachte amandelspijs en spuit in het midden van de sloffenbodems een laagje spijs. Beleg steeds met 3 halve abrikozen. Laat 20 minuten rusten. Zet de abrikozensloffen in de hete oven en zet de temperatuur terug naar 180 °C. Bak de sloffen in ongeveer 25 minuten goudbruin en gaar. Laat afkoelen en bestrijk tot slot met een klein beetje licht verwarmde abrikozenjam. Bron: Robèrt van Beckhoven

PDF Terug

- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum

- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap



Soft-L@n

Copyright (c) 2021 | All Rights Reserved



*Bakkerijmuseum
Bureau voor de voeding
Heel Holland bakt
PaTESSerie*



*Callebaut
Chocoloco
Martinez chocolate
Femke en Sander*

- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum