

Ingrediënten



Ingrediënten

- 12 rijpe, ontpitte abrikozen
- 8 gepelde amandelen (bij voorkeur vers)
- of 50 g geschaafde amandelen
- boter voor de vorm
- 50 g poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker

Voor de basiscrème

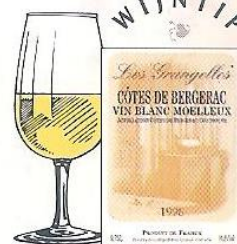
- 200 g amandelpoeder
- 75 g lavendelhoning
- 75 g gesmolten boter
- 3 grote eieren
- zout



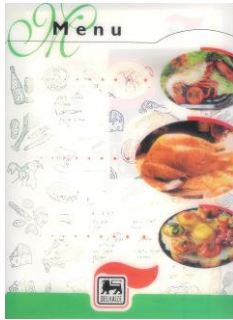
Recept

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op stand 6 (180° C). Beboter royaal een bakvorm van Ø 20 cm en bestrooi hem met poedersuiker en vanillesuiker.
- Snijd de amandelen in dunne schijfjes.
- Klop de ingrediënten van de crème op tot u een glad en homogeen mengsel krijgt.
- Snijd de abrikozen in vier. Giet de crème in de vorm en verdeel er de abrikoospartjes en daarna de amandelschijfjes (of het amandelschaafsel) over.
- Laat 30 min. bakken in de warme oven. Dien lauw op.



Bron



1812

Delhaize - Menu (Kaft) W35/97

04/06/2012

Info

Gemaakt in zwarte Oetker springvorm

Fotos



Online

Abrikozenoetje



Gang: Kookwijze:	Dessert Oven
  > 30 min	
  Makkelijk	
  Goedkoop	

☆☆☆☆☆ 0 Beoordelingen
→ [Beoordeel dit recept](#)

→ [Print dit recept](#)

→ [Verstuur naar een vriend via e-mail](#)

Ingrediënten voor personen

- 12 abrikozen
- 200 g amandelpoeder
- 100 g boter
- 3 eieren
- 50 g gepelde amandelen
- 80 g lavendelhoning
- 50 g poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op stand 6 (180°C). Beboter royaal een bakvorm van 20 cm doorsnede en bestrooi met poedersuiker en vanillesuiker. Snij de amandelen in dunne schijfjes. Klop de eieren samen met de lavendelhoning en het amandelpoeder tot een gladde en homogene crème. Snij de abrikozen in vier. Giet de crème in de vorm en verdeel er de abrikoospartjes en daarna de amandelschijfjes over. Laat 30 minuten bakken in de warme oven. Dien lauw op.

<http://nl.delhaize.be/Recepten/Recepten/Abrikozenoetje> (pagina niet meer actief)