



⌚ ± 1 uur

 ± 0.5 uur

 12 personen



- 500 gram patentbloem;
- 150 gram rozijnen;
- 100 milliliter crème patisserie poeder (banketbakkersroom);
- 11 gram instant gist;
- 5 gram zout;
- 300 gram fondant glazuur.

- 250 milliliter water;
- 250 milliliter volle melk;
- 1 ei;
- 50 gram boter.

1. Wel de rozijnen voor 15 minuten in koud water.





-

Bekijk hier de video:

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Banketbakkersroom-mix 400g (Art.nr.: BNC00843)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x BrandNewCake Fondant Glazuur Wit 300g (Art.nr.: BNC00868)
- 1 x Rozijnen 350g (Art.nr.: BNC01329)

