

Calissons

Image



Calissons

Verrukkelijke koekjes met onze Refru Orangeade! Die wil je proeven!

130°C

6 min

30 stuks

Ingrediënten

125 gram Amandelmeel

250 gram Refru Orangeade 4x4 S

30 gram Sinaasappellikeur

70 gram Water

125 gram Rietsuiker

1 vel Ouwel A4 formaat

Ingrediënten glazuur:

100 gram Poedersuiker

20 gram Eiwit

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Maal voor de calissons de **orangeade** met de likeur en het water in de keukenmachine fijn.
2. Voeg het amandelmeel en de rietsuiker toe en meng zodat er een soort spijs ontstaat.
3. Leg de ouwel op een snijplank en rol de massa hierop uit tot ongeveer 1,5 cm dikte.
4. Snijd de overtollige massa af en laat het 6 uur rusten.
5. Zeef voor het glazuur de poedersuiker twee keer en roer het eiwit erdoor.
6. Bestrijk de calissons met een laagje glazuur en snijd ze met een scherp mes in rechthoekjes of elke andere gewenste vorm.

7. Leg de calissons op een met bakpapier beklede bakplaat en droog ze ongeveer 6 minuten in een op 130°C voorverwarmde oven.

Image

