



Maak zelf kandeel

Recept voor kandeel

Een hartverwarmend drankje uit de Gouden Eeuw

Overgenomen van de site: http://eetverleden.nl/featured_item/kandeel/

Het hoort met wijn, maar appelsap kan ook.

- 325 ml Appelsap
- 325 ml Water
- 3 Eierdooiers
- 100 gram Suiker
- ¼ theelepel Kruidnagel
- ¼ theelepel Foelie
- ¼ theelepel Nootmuskaat
- 1 theelepel Kaneel



Doe het water met de appelsap en de eidooiers in een pan en klop goed door met een garde. Zet de pan op het vuur en breng het mengsel aan de kook. Draai het vuur lager en voeg de suiker, kruidnagel, foelie, nootmuskaat en kaneel toe. Klop het goed door tot het mengsel glad is. Laat het een paar minuutjes pruttelen en roe regelmatig. Klop tenslotte flink totdat het mengsel gaat schuimen. Serveer het warm in kleine glaasjes.