

Feestelijke Soezenkrans

 Moeilijk

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 210°C

Heteluchtoven: 190°C

Gasoven: stand: 5

Baktijd: ongeveer 40 minuten

De temperatuur van uw oven kan afwijken. Pas de temperatuur (indien nodig) aan naar uw eigen ervaring.



Ingrediënten:

Voor het soezenbeslag:

200 ml volle of halfvolle melk

100 g boter of margarine

120 g bloem

4 eieren losgeklopt (m)

½ tl Dr. Oetker Backin

zout

Voor de vulling:

500 ml slagroom

ca. 50 g suiker

1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

2 zakjes Dr. Oetker Klop-fix

Voor de decoratie:

poedersuiker

Dr. Oetker Chocoflakes

evt. enkele takjes munt

evt. rode vruchten (aardbei, kers evt. uit blik of pot)

Extra nodig:

spruitzak met een grote spuit

bakpapier

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



springvorm of bord van ca. 22 cm doorsnede

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor. Giet de melk in een steelpannetje en voeg het zout en de boter toe. Verwarm de melk en laat het enkele seconden koken. Neem de pan van het vuur, voeg de bloem toe en roer dit met een garde tot een gladde massa.

Zet de pan weer terug op een laag vuur en blijf roeren totdat het deeg als een bal van de pan los laat. Neem de pan van het vuur en voeg geleidelijk onder goed roeren de losgeklopte eieren toe. Voeg vervolgens het bakpoeder toe en meng het geheel tot een glad beslag.

Teken met behulp van een springvorm of een bord een cirkel van ca. 22 cm op het bakpapier. Keer vervolgens het papier om en leg het op de bakplaat. Schep het soezenbeslag in een spuitzak en spuit van het beslag een cirkel op het bakpapier (houdt de getekende cirkel als richtlijn). Bak de krans in het midden van de oven in ca. 40 minuten gaar en goudbruin. Laat na het bakken de krans goed afkoelen.

Klop de slagroom luchtig met de suiker, vanillesuiker en Klop-fix. Snijd de soezenkrans voorzichtig door midden. Neem de bovenkant van de soezenkrans af en leg deze even apart. Spuit ongeveer $\frac{3}{4}$ deel van de slagroom op de onderkant van de krans. Leg eventueel stukjes fruit op de slagroom als extraatje. Leg de bovenkant van de krans terug op de vulling. Spuit van de resterende slagroom ca. 8 rozetten.

Bestrooi de hele krans met poedersuiker (dit gaat het mooist met een zeefje). Decoreer de rozetjes met chocoflakes een blaadje munt en bijvoorbeeld een kers.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Backin
Dr. Oetker Vanillesuiker
Dr. Oetker Klop-fix
Dr. Oetker Chocoflakes

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl
Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl