



Kleine Soesjes

28 - 32 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 30 Min.



Ingrediënten:

Voor de soesjes:

100 ml melk
100 ml water
zout
100 g roomboter
120 g Kristalbloem (Koopmans)
3 - 4 eieren
0,5 tl Dr. Oetker Backin
500 ml slagroom

Extra nodig:

beslagkom
bakplaat
pan
bakpapier
mixer met gardes
2 spuitzakken gladde ronde
spuitmond

1 Voorbereiden:

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Elektrische oven: 220 °C
Heteluchtoven 200 °C

2 Soesjes bakken:

Doe de melk en het water in een steelpan en voeg het zout en de boter toe.

3 Verwarm de melk al roerende, zodat de boter smelt en breng het even aan de kook. Neem de pan van het vuur, voeg in één keer alle bloem toe en roer dit met een garde tot een gladde massa.

4 Zet de pan op een laag vuur en blijf roeren totdat het soesjes deeg als een bal van de pan los laat. Neem de pan van het vuur en laat het soesjes deeg afkoelen tot handwarm.

5 Klop 3 eieren los. Voeg al roerende geleidelijk de losgeklopte eieren toe aan het deeg. (Het deeg moet bij stukken tegelijk van de lepel vallen en glad en glanzend zijn.) Voeg zo nodig een vierde losgeklopt ei toe. Roer tot slot het bakpoeder erdoor.





- 6 Maak met een spuitzak met een klein rond spuitmondje 30 kleine bolletjes van ca. 3 cm doorsnede op de bakplaat. Schuif de bakplaat iets onder het midden van de voorverwarmde oven en bak de soesjes in ongeveer 20 tot 25 minuten gaar en goudbruin. Open de oven niet tijdens het bakken, dan zakken de soesjes in. Laat de soesjes hierna buiten de oven afkoelen op een rooster.

Baktijd: 20 - 25 Minuten

- 7 Klop ondertussen de slagroom (bijv. met suiker, zie ook bij: tips) in een vetvrije kom met een mixer met garden stijf.

8 **Soesjes vullen:**

Knip een punt uit de tweede spuitzak op ongeveer 3 cm van de punt en schep de helft van de slagroom in de zak.

- 9 Prik met een mesje of schaar een gaatje onderin de soesjes en spuit de vulling erin. Vul de spuitzak opnieuw met de rest van de slagroom en vul hiermee de overige soesjes.

Tips van de Consumentenservice

- Decoreer de soezen of soesjes met bijv. poedersuiker of Dr. Oetker Glazuur Wit of Dr. Oetker Duo Glazuur Choco (bruin-wit)
- Klop 500 ml ongezoete verse slagroom eventueel stijf met 5 el suiker en 1 zakje Dr. Oetker Klopfix of met Dr. Oetker Banketbakkersroom.
- Onge vulde soesjes bewaar je in een afgesloten trommel op kamertemperatuur. Vlak voor serveren kun je deze vullen met bijv. vers geklopte slagroom of snel met een slagroom spuitbus.

