



Slagroom soesjes

10 - 20 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de soesjes:

100 ml melk
100 ml water
100 g boter
120 g Kristalbloem (Koopmans)
0,5 tl Dr. Oetker Backin
4 eieren
zout (optioneel)

Extra nodig:

bakplaat
bakpapier
steelpan
garde

1 Zo maak je de slagroom soesjes:

Verwarm de oven voor. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Doe de melk en het water in een steelpannetje en voeg het zout en de boter toe.

2 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.

3 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.

4 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.

5 Leg met 2 koffielepels (of gebruik een spuitzak met een klein spuitmondje) 30 kleine bolletjes van ca. 3 cm doorsnede op de bakplaat.





- 6 Bak de soesjes iets onder het midden van de oven in 20-25 minuten gaar en goudbruin (ze voelen dan licht aan). Open de oven niet tijdens het bakken.

Elektrische oven: 220 °C
Heteluchtoven 200 °C
Baktijd: 20 - 25 minuten

- 7 Laat de soesjes na het bakken afkoelen en vul ze met slagroom. Of versier de soesjes met glazuur zoals op de foto.

