



# Soezen met frambozenroom

12 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

zeef  
bakpapier  
bakplaat  
steelpan

### Voor het soezen deeg:

150 ml melk  
75 g boter of margarine  
zout (optioneel)  
90 g bloem  
3 eieren losgeklopt  
0,5 tl Dr. Oetker Backin

### Voor de soezen vulling:

500 ml slagroom  
250 g frambozenjam of  
aardbeienjam (bij voorkeur light,  
halva)

### Om te bestrijken:

2 zakjes Dr. Oetker Roze glazuur

## 1 Bereidingswijze soezen:

Verwarm de oven voor en bekleed een bakplaat met bakpapier. Breng de melk in een steelpannetje met de boter en het zout al roerend aan de kook tot de boter is gesmolten. Neem de pan van het vuur, voeg al roerend de bloem toe en roer dit met een garde tot een glad deeg. Zet de pan op een laag vuur en blijf roeren totdat het soezen deeg als een bal van de pan los laat.

**Elektrische oven: 210 °C**

**Heteluchtoven 190 °C**

**Baktijd: ongeveer 25 Minuten**

- 2 Neem de pan van het vuur en giet geleidelijk onder goed roeren de losgeklopte eieren er door tot een glad en glanzend deeg ontstaat dat in stukken van de lepel valt. Roer tot slot het gezeefde bakpoeder erdoor.
- 3 Maak met 2 eetlepels 12 middelgrote beslagdopjes op de bakplaat. Zorg voor voldoende tussenruimte in verband met het rijzen van het soezen deeg. Bak de soezen in het midden van de oven in ca. 25 minuten gaar en goudbruin. Laat de soezen goed afkoelen.





#### 4 Vullen en decoreren:

Bereid het glazuur volgens de bereidingswijze op het zakje. Knip de zakjes open en giet het glazuur in een klein schaaltje. Haal de bovenkant van de soes voorzichtig door het glazuur en laat het opdrogen.

5 Klop de slagroom (zonder suiker) luchtig. Roer de jam glad door het door een zeef te wrijven. Meng de slagroom en de jam met een pollepel rustig door elkaar.

6 Snijd of knip de soezen horizontaal door, leg de bovenkanten apart. Schep op de onderkant van de soezen de room en plaats de bovenkant (met glazuur) op de room.

#### Tips van de Consumentenservice

- Als je niet alle 12 de soezen nodig hebt, dan kun je ze prima invriezen. Laat ze goed afkoelen en verpak ze luchtdicht. In de vriezer blijven de soezen ongeveer 3 maanden goed.

