

Ingrediënten

75 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 ml Water
1 snufje Zout
3 Ei
500 ml Slagroom (ongezoet)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
6 Aardbeien

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Soezendeeg maken

Doe de **boter (60 g)**, het **water (100 ml)** en het **zout (1 snufje)** in een steelpan met een dikke bodem en breng dit aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de **bloem (75 g)** er met een houten spatel goed doorheen.

Zet de pan weer op het vuur en blijf roeren tot het deeg als een bal van de bodem loslaat (na ca. 1 minuut). Haal de pan van het vuur. Roer één voor één de **eieren (3 stuks)** door het beslag totdat ze goed zijn opgenomen.

Verdeel het soezendeeg met twee lepels in 8 gelijke hoopjes op de bakplaat; zorg voor voldoende tussenruimte omdat de soezen rijzen tijdens het bakken.

3. Soezen bakken

Bak de soezen vervolgens in het midden van de voorverwarmde oven in 30–35 minuten gaar en goudbruin. Laat de soezen goed afkoelen op een rooster.

4. Soezen decoreren

Klop ondertussen de **slagroom (500 ml)** in een vetvrije kom met een mixer met garden stijf.

Knip een punt uit de tweede spuitzak op ongeveer 4 cm van de punt en schep de helft van de slagroom in de zak.

Prik met een schaar een gaatje onderin de soezen en spuit de vulling erin. Verwarm de **Dr. Oetker Choco Glazuur (2 zakjes)** 10 minuten in een kom met heet water. Kneed ze daarna goed door.

Verwijder de kroontjes van de **aardbeien (6 stuks)** en snijd ze doormidden. Dip de slagroomsoezen in de choco glazuur en garneer ze met een toefje slagroom en een halve aardbei.