Kleine Soesjes

Ingrediënten

75 g Koopmans Patentbloem Kristal
60 g Boter (ongezouten roomboter)
100 ml Water
1 snufje(s) Zout
3 Ei

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 **snufje zout** 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. Soesjes bakken

Bak de soesjes vervolgens in het midden van de voorverwarmde oven in ca. 20 minuten gaar en goudbruin. Laat de soesjes goed afkoelen op een rooster.

Laat de soesjes goed afkoelen en vul ze met jouw favoriete vulling.