Kleine soesjes met slagroom en crunch

Ingrediënten

120 g Koopmans Patentbloem Kristal
100 g Boter (ongezouten roomboter)
100 ml Water
100 ml Melk
snufje(s) Zout
3 Stuk(s) Ei
500 ml Slagroom (ongezoet)
4 el (eetlepels) Suiker (fijne)
2 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
handje(s) Pistachenoten

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mengkom
1 Stuk(s) Glas (hoog)
Mixer met gardes
Schaar
2 Stuk(s) Lepel
2 Stuk(s) Spuitzak
Klein rond spuitmondje

1. Voorbereiden

Bekleed de bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor (elektrisch 210°C / hetelucht 200°C).
.

2. Soezendeeg maken

Doe de **boter (100 g)**, **het water (100 ml**), **melk (100 ml)** en wat **zout (snufje)** in een steelpan met een dikke bodem en breng dit aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de K**oopmans Patentbloem Kristal (120 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 en laat het deeg afkoelen tot handwarm.

Roer één voor één de **eieren (3 stuks)** door het beslag totdat ze goed zijn opgenomen.

Vul een spuitzak met het deeg, je kunt hier het beste een klein rond spuitmondje voor gebruiken. Maak ca. 30 kleine bolletjes van 3 cm doorsnede op de bakplaat. Zorg voor voldoende tussenruimte omdat de soezen rijzen tijdens het bakken.

Bak de soezen in ca. 20-25 minuten gaar en bruin. Laat de soezen afkoelen.

3. Slagroomvulling maken

Mix de **slagroom (500 ml)** stijf met wat **suiker (4 el)** en **Dr. Oetker Klop-Fix (2 zakjes)**.

Vul een spuitzak met het slagroommengsel. Knip een klein puntje van de spuitzak. Maak met een schaar een klein gaatje in de onderkant van de soes en spuit de slagroom erin.

Verwarm de **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje)** volgens de bereidingswijze. Als het gesmolten is, kun je het glazuur in een klein kommetje doen. Dip de soesjes in het glazuur en decoreer ze voordat de chocolade hard geworden is met de **fijngehakte pistachenootjes (handje)**. Serveer de soesjes op een mooie schaal of etagère.