Moorkoppen

Ingrediënten

60 g Boter (ongezouten roomboter)
100 ml Water
snufje(s) Zout
75 g Koopmans Patentbloem Kristal
3 Stuk(s) Ei
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
85 g Pure chocolade
500 ml Verse slagroom (onbereid)
60 g Suiker (kristalsuiker)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Steelpan
Spatel
Kom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

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

2. Soezen maken en bakken

Doe de **boter (60 g)**, het **water (100 ml)** en het **zout (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 beslag met twee lepels in 8 gelijke hoopjes op de bakplaat. Zorg voor voldoende tussenruimte omdat de soezen rijzen tijdens het bakken.

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

3. Moorkop of Bossche bol maken

Smelt het **chocoglazuur (1 zakje)** volgens de aanwijzingen op de verpakking in heet water. Hak ondertussen de **pure chocolade (85 g)** in kleine stukjes.

> Smelt en hak extra chocolade wanneer je Bosche bollen wilt maken.

Schenk het gesmolten glazuur in een kommetje, voeg de chocoladestukjes toe en plaats het kommetje op een pan met kokend heet water en laat (au bain-marie) al roerende de chocoladestukjes in het glazuur oplossen.

Dip de soezen in de gesmolten chocolade, laat het wat afdruipen en laat ze op bakpapier in ca. 20-30 minuten drogen.

> ### Liever Bossche bollen?
> Wil je Bossche Bollen maken, maak de soezen dan wat groter en dompel ze helemaal in de gesmolten chocolade. Hiervoor is wat meer chocolade nodig. Vul de soezen, nadat het glazuur hard is geworden, vanaf de onderkant. Maak hiervoor een gaatje in de soezenbodem en spuit de soezen voorzichtig vol met slagroom.

Klop ondertussen met de mixer met garden de **slagroom (500 ml)** met de **suiker (60 g)** en de **vanillesuiker (2 zakjes)** stijf.

> Voor het sneller laten drogen van de chocolade kunnen de soezen met chocolade 10 minuten in de koelkast worden geplaatst.

Snijd of knip de soezen door en vul ze met de geklopte slagroom. Je kunt ook bovenop een klein toefje slagroom spuiten.

> Vervang de slagroom door banketbakkersroom of Zwitserse room (half banketbakkersroom – half slagroom).