Oranje soezen

Ingrediënten

150 g Boter (ongezouten roomboter)
125 g Koopmans Patentbloem Kristal
300 ml Water
3 Stuk(s) Ei
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
Dr. Oetker Kleurstoffen
200 ml Verse slagroom (onbereid)
1.5 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Pan
Pollepel
Bakplaat
Bakpapier
Mixer met gardes
Spuitzak

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 170°C).

Zeef de **Koopmans Patentbloem Kristal (125 g)** boven een kom en snijd de **boter (150 g)** in stukjes.

2. Soezendeeg maken

Breng het **water (300 ml)** met de **boter** aan de kook en meng de **bloem** als de boter is gesmolten er in één keer door. Blijf roeren met een houten lepel tot het soezendeeg als een bal van de bodem loslaat. Neem de pan van het vuur en laat iets afkoelen. Klop de **eieren (3 stuks)** er een voor een door tot het soezendeeg stevig en glanzend is.

3. Soezen bakken

Bekleed de bakplaat met bakpapier en vorm met behulp van twee lepels grote bergjes soezendeeg op enige afstand van elkaar, op de bakplaat.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de soesjes in 20 à 30 minuten lichtbruin en gaar. Open de oven niet tijdens het bakken.

Schakel de oven uit, zet de deur op een kier en laat de soezen 10 minuten afkoelen.

4. Oranje glazuur maken

Verwarm het **glazuur (1 zakje Dr. Oetker Glazuur Wit)** volgens de aanwijzingen op de verpakking. Knip de verpakking open en giet het glazuur in een schaaltje. Meng er de **kleuren geel en rood (Dr. Oetker Kleurstoffen)** door, tot je een mooie oranje kleur hebt.

Bestrijk de soezen met oranje glazuur en laat het oranje glazuur hard worden.

5. Oranje soesjes vullen

Doe de **suiker (1,5 el)** bij de **slagroom (200 ml)** en klop het stijf. Vul de spuitzak met de geklopte slagroom.

Knip de oranje soesjes aan de onderkant open, vul de spuitzak met slagroom en vul de oranje soesjes met slagroom.