Sneeuwpop soezen

Ingrediënten

150 g Koopmans Patentbloem Kristal
120 g Boter om in te vetten
200 ml Water
1 snufje(s) Zout
6 Stuk(s) Ei
2 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
1 Liter(s) Volle melk
3 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
12 Stuk(s) Chocoladekoekjes
12 Stuk(s) Dropje
12 Manna snoepje (gepofte rijst)
32 Stuk(s) Dr. Oetker Suikeroogjes
12 Stuk(s) Zure matjes

Keukenspullen

Bakpapier
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C). Leg bakpapier op twee bakplaten.

2. Soezendeeg maken

Doe de **boter (120 g)**, het **water (200 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 (150 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 (6 stuks)** door het beslag totdat ze goed zijn opgenomen.

3. Sneeuwpoppen maken

Voor de sneeuwpophoofdjes maak je dezelfde mix nogmaals. Spuit nu 16 hoopjes van circa 2,5 cm. Bak de hoofden in circa 20 minuten gaar. Laat de soezen afkoelen.

Voor de lijfjes houd je de spuitzak ongeveer 1 cm boven de bakplaat en spuit je ongeveer 6 hoopjes met een doorsnede van 4 cm op het bakpapier.

Neem de spuitzak met het beslag van de hoofdjes en maak hiermee nog een keer zes hoopjes.

Bak de lijfjes in ongeeer 30-35 minuten in het midden van de oven gaar en goudbruin. Laat de soesjes afkoelen op een rooster.

> Mooie lijfjes
> Houd de spuitzak voor het spuiten op dezelfde plek, anders worden de lijfjes te laag.

4. Soesjes vullen

Terwijl de soezen afkoelen, maak je de vulling. Hiervoor mix je de **banketbakkersroom (2 zakjes)** met de **melk (1 L)**. Klop circa 2 minuten op de hoogste stand. Zet weg in de koelkast voor minimaal 10 minuten, zodat het verder kan opstijven.

Doe de spuitzak weer in een hoog glas, vul met de banketbakkersroom en knip de punt er af (circa 4 cm vanaf de punt). en schep een kwart van de vulling in de spuitzak.

Prik met een schaar een gaatje onderin de soes en spuit de vulling erin.

5. Glazuur en versieren

Doe heet **water (3 zakjes)** in een kom en leg de zakjes glazuur ongeveer 5 minuten onder water.

Leg ondertussen de **chocoladekoekjes (12 stuks)** en **dropjes (12 stuks)** klaar voor de hoedjes.

Haal het zakje glazuur uit het water en kneed het zakje goed door. Let op dat je het zakje er niet te lang in laat zitten, omdat anders de glazuur te dun is en de sneeuwpoppen met meer mooi wit worden.

Knip een hoekje van het zakje en doe het glazuur in een kom.

Dompel een grote soes in het glazuur en leg deze op een rooster. Dompel daarna een kleine soes in het glazuur en zet deze bovenop de grote soes.

Maak de hoedjes. Plak met een klein beetje glazuur de dropjes op de chocoladekoekjes. Druk het hoedje op het sneeuwpopje dat al klaar was. Druk er meteen twee **suikeroogjes (totaal 32 stuks)** en een **mannasnoepje (totaal 12 stuks)** als neus in.

Wikkel tot slot om elk sneeuwpopje een rood **zuur matje (12 stuks)** als sjaal.

> ### Glazuur
> Het ligt er aan hoe wit je de sneeuwpop soezen wilt maken. Wil je ze helemaal wit, kies dan voor 3 zakjes.