Soezen

Ingrediënten

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

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Steelpan
Spatel

1. Voorbereiden

Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Verwarm de oven voor (elektrisch 210°C / hetelucht 200°C).

2. Soezendeeg maken

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 soezendeeg 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.

Klop met de mixer met garden de **slagroom (500 ml)** met de **suiker (60 g)** en de **vanillesuiker (2 zakjes)** stijf. Snijd of knip de soezen door en vul ze met de geklopte slagroom.

> ### Chocolade
> Extra lekker: dip de soezen in gesmolten pure chocolade!