Winterse soezen met verrassende vulling

Ingrediënten

75 g Koopmans Patentbloem Kristal
60 g Boter (ongezouten roomboter)
100 ml Water
1 snufje(s) Zout
3 Ei
Dr. Oetker Banketbakkersroom
250 ml Verse slagroom (onbereid)
Water
1 Peer
Dr. Oetker Glazuur Wit
Dr. Oetker Chocofantasie

Keukenspullen

Bakpapier
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C).

Bekleed de bakplaat met bakpapier.

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.

3. Soezen bakken

Bak de grote soezen in 30-35 minuten in het midden van de oven gaar en mooi bruin.

Haal de soezen uit de oven en laat volledig afkoelen.

4. Vulling met peer en kaneel maken

Doe het **water (350 ml)** in een kom en voeg de **slagroom (250 ml)** en **mix voor banketbakkersroom (1 zakje)** toe. Meng het twee minuten met de mixer op de hoogste stand.

Schil de **peer** en snijd 'm heel fijn. Voeg deze, samen met de **kaneel** aan de banketbakkersroom toe en roer het goed door.

Vul de tweede spuitzak met het perenvulling. Knip ook deze onderkant af en begin met het vullen van de soezen.

5. Soezen decoreren

Leg het zakje glazuur 5 minuten in heet water. Kneed het **glazuur (1 zakje)** door en verdeel het over de soezen.

Top de soezen af met het gouden strooisel uit de bus **Chocofantasie**.

6. Het artikel van Charlie's Kitchen

Lees hier het artikel van Charlie's Kitchen