

## Ingrediënten

75 g Koopmans Patentbloem Kristal  
60 g Boter (ongezouten roomboter)  
100 ml Water  
1 snufje 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](#)*

---

## 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](#)*