



# GEVULDE SOESJES

(Voor 4 personen)

## INGREDIËNTEN

- 100 ml melk
- 100 ml water
- 100 gram boter
- 1 mespuntje zout
- 125 gram bloem
- 3 à 4 eieren
- 5 gram suiker (optioneel)



## BENODIGDHEDEN

- spatel
- spuitzak
- ronde spuitmondjes
- Pottenlikker
- Pot
- klopper (optioneel)

# RECEPT

01

Doe boter in de pan en wacht totdat ze gesmolten is. Voeg daarna de melk, het water en zout toe aan het mengsel.



Haal de pan van het vuur en voeg in een keer de bloem toe. Roer het mengsel direct door totdat alle bloem is opgenomen. Zet daarna de pan terug op middelhoog vuur.

02

03

Blijf goed doorroeren. Het mengsel zal een deeg vormen en wat aanbakken op de bodem. De bloem wordt nu gegaard, wat straks belangrijk is voor het rijzen van de soezen.



Doe het deeg in een kom en laat het afkoelen tot op kamertemperatuur. Als je het deeg blijft mengen zal dit het proces versnellen.

04



05

Voeg één voor één de eieren toe. Roer daarbij het deeg na elk ei goed door tot al het ei is opgenomen, en voeg dan pas het volgende ei toe.



Gebruik het vierde ei alleen als het het deeg niet te dun maakt. Het deeg moet glad en soepel zijn, maar niet zo dun dat het helemaal uitvloeit als je het op bakpapier schept of spuit.

06

07

**LET OP!**

Open de oven nooit tijdens het bakken van soezen, want dan storten ze meteen in.



Om de soesjes te vullen kun je slagroom gebruiken of zelf creatief zijn!



**SMAKELIJK!**