



Kookweb.be

Soesjes.

Benodigdheden:

- 1 1/2 dl. water
- Snufje zout
- 75 gram margarine
- 90 gram gezeefde bloem
- 2 à 3 eieren

Bereiding:

Breng het water met wat zout en de margarine al roerend aan de kook. Van het vuur ineens de gezeefde bloem met een houten lepel erbij roeren. Op het vuur weer even verwarmen, tot het deeg als een bal van de wand loslaat. Van het vuur één voor één de 2 eieren + 1 dooier bijvoegen. Het deeg moet in brokken van de lepel vallen. Klop het deeg luchtig en glanzend met de mixer. Met 2 lepeltjes (of met de spuitzak) 30 bergjes met een ruime onderlinge afstand op de ingevette bakplaat scheppen of spuiten (mondje 9). De bakplaat in het midden van de oven - 200° - schuiven en de soesjes in 20 - 25 min. goudgeel bakken. Laat ze dan nog 5 min. in de uitgeschakelde en geopende oven staan en laat uitdampen op een rooster. Vul ze met stijfgeklopte en gezoete slagroom, bestuif ze met poedersuiker en versier ze met papieren parapluutjes.

Recept rubriek: Gebak