

Juli 2022

Soesjes



Soesjes (30 stuks)

Ingrediënten:

- 125 ml melk
- 125 ml water
- 100 gr roomboter
- 2 gr vanillesuiker
- Snufje zout
- 150 gr meel
- 4-5 eieren
- 1 tl suiker

Voor de vulling:

- 250 gr Poolse kwark
- 50-100 ml room van 32%
- Poedersuiker naar smaak
- Vanillesuiker naar smaak



Bereidingswijze:

1. Doe de melk, het water, zout, boter en suiker in een pan.
2. Warm dit op, roer goed door elkaar tot het is opgelost en breng het aan de kook tot een glad mengsel
3. Voeg het meel toe in de pan en roer heel snel door elkaar tot het een deeg wordt. Haal de pan van het vuur
4. Voeg 1 ei toe, mix dit tot het gemengd is en voeg dan steeds weer een ei toe en meng tot alle 4-5 de eieren erin zitten.
5. Verwarm de oven op 180 C
6. Doe het mengsel in een spuitzak en maak toefjes op de bakplaat. Je kunt dit eventueel ook met 2 lepels doen
7. Bak de soesjes ongeveer 20 minuten tot ze mooi goudbruin zijn.

Intussen maken we de vulling:

8. Meng de kwark met poedersuiker, vanillesuiker en de room met een mixer tot een glad beslag
9. Maak als de bolletjes/ toefjes gebakken zijn een klein gaatje erin en spuit de vulling naar binnen.
10. Bestrooi de bolletjes met poedersuiker

Geniet ervan!