

PAAS-SOEZEN



Ingrediënten:

80 gram Schär mix C meel, of Doves Farm
Klein snufje Zout
125 ml. Water
25 gram (Room)boter
3 gram Bakpoeder
2 of 3 Eieren maat L

Voor de vulling:

200 ml. (Lactosevrije) slagroom
1 eetl. Basterdsuiker
1 zakje Klopvast

Voor de garnering:

Leuke glutenvrije snoepjes om de soezen mee te versieren zoals; Jelly beans, Yoghurt bloemen, Paas chocolade, Paas eitjes of Paas strooisel.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden boven en onder warmte.
Leg bakpapier op een bakplaat.

Zeef het meel met het zout in een kom.

Zet dit even opzij.

Doe het water en de boter in een pan en laat dit koken.

Haal de pan van het vuur en doe in één keer het meel met het zout erbij en roer dit door.

Zet de pan weer op een laag vuurtje en roer het deeg weer goed door tot een je een gladde deegbal krijgt.

Zet de pan in een bak met koud water.

Zorg dat er geen water in de pan bij het deeg komt.

Laat het deeg in de pan koud worden.

Doe het deeg als het koud is in een beslagkom en strooi het bakpoeder erbij.

Mix met een mixer het bakpoeder en één ei door het deeg tot het ei helemaal erdoor is gemengd.

Mix daarna 1 voor één de eieren door het beslag tot het beslag gaat 'glimmen' en het beslag 'piekerig' is.

Dit kan al na 2 eieren zo zijn, dan hoeft het 3^e ei er niet meer bij.

Maar het kan ook pas na 3 eieren zo zijn.

Laat het deeg in de koelkast opnieuw koud worden.

Hoe kouder het deeg wordt hoe beter de soezen gaan rijzen.

Vul een slagroomsputzak met een ronde opening met het deeg en spuit 6 rechtop staande bollen op de bakplaat.

Ze moeten ongeveer zo groot als een ei zijn.

Schuif de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven en bak de soezen in ongeveer 35 minuten lichtbruin.

Laat de soezen als ze klaar zijn ongeveer 15 minuten afkoelen in de oven met de deur open.

Haal daarna de soezen uit de oven en leg ze op een rooster om helemaal koud te laten worden.

Mix ondertussen de slagroom met de basterdsuiker en de klopvast goed stijf.

En schep het in een spuitzak met een kartelmond.

Knip de soezen met een schaar precies in het midden door zodat je een bakje en een deksel krijgt.

Spuit in de bakjes een laagje slagroom.

Draai de deksels met de open kant naar boven en spuit hier een toef slagroom in.

Leg het deksel met de slagroom naar boven op de bakjes.

Strooi er tot slot wat strooisel op en versier de bakjes met Paassnoepjes.