



Glutenvrij hoort erbij!

Soesjes (12-15 stuks) of Bossche bollen (8 stuks)



Ingrediënten

- 1 dl water
- 1 theelepeltje zout
- 50 gram (room)boter
- 30 gram witte bloem (bv. Schär C)
- 30 gram rijstmeel
- 2 eieren (L)
- Voor de vulling:*
- 375 ml slagroom
- 2 zakjes Klopfix
- 1 zakje vanillesuiker
- of een eetlepel basterdsuiker

Bereiding

- Verwarm de oven tot 220 graden.
- Breng het water met de boter en het zout aan de kook, gebruik bij voorkeur een steelpan met anti-aanbak bodem.
- Voeg al roerend, met een houten lepel, de gezeefde bloem toe en blijf op een zacht vuurtje verder roeren tot het deeg een bol vormt die loskomt van de pan.
- Roer het beslag nog ca. 4 minuten verder droog en gaar op een zacht vuurtje.
- Neem de pan van het vuur en laat die afkoelen tot je je hand er tegen kunt houden.
- Roer er 1 voor 1 de eieren door en blijf roeren tot de eieren helemaal opgenomen zijn en je een mooi glad deeg hebt. Je zet de pan dus niet meer op het vuur!
- Vul een spuitzak met een effen ronde opening van ca. 1 cm en spuit soezen (soesjes) op een met bakfolie beklede bakplaat, (of schep met een lepel hoopjes deeg op de bakplaat).
- Schuif de bakplaat in het midden van de oven.
- Bak de soesjes 25-30 minuten tot ze licht aanvoelen, zet na 10 minuten de oven terug op 200 graden, anders worden ze te donker van kleur.
- Open de oven niet voordat de baktijd bijna voorbij is. Anders heb je kans dat de soezen inzakken.



- Laat de soezen afkoelen op een rooster, klop ondertussen de slagroom stijf met suiker en de klopfix.
- Vul een spuitzak met ronde spuitmond met de slagroom, maak een gaatje onder in de soes(jes) en spuit ze vol met de slagroom.
- Bestrooi ze vlak voor het serveren eventueel met poedersuiker.

Hartige vulling:

100 gram gerookte zalmsnippers
 of gerookte ham
 100 gram verse roomkaas
 2 el melk
 peper uit de molen

- Hak de zalm of ham (met de keukenmachine) fijn. Voeg de verse roomkaas en zoveel melk toe, tot een gladde massa ontstaat.
- Breng de vulling op smaak met peper uit de molen.
- Schep het mengsel in een spuitzak en vul de soesjes er mee.

Bossche bollen

200 gram pure chocolade
 100 ml slagroom

- Verwarm de slagroom op laag vuur en breek de chocolade er boven roer tot een glad glazuur.
- Doop de bovenkant van de soezen in de gesmolten chocolade en laat opstijven in de koelkast.
- Voor een dikkere laag doop je de soezen nogmaals in de chocolade.

