Monsterlijke soezen

Ingrediënten

100 g (gram) Boter
100 ml Water
100 ml Melk
1 snufje Zout
100 g (gram) Bloem
3 Stuk(s) Ei
500 ml Verse slagroom (onbereid)
4 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
Dr. Oetker Suikeroogjes
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
1 pak(ken) Dr. Oetker Decoratiestiften kleur
1 Pak Dr. Oetker Kleurstoffen

Keukenspullen

Geen!

1. Soesjes maken

Doe de **boter (100 g)**, **water (100 ml)** en een **snufje zout** in een steelpan met een dikke bodem en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de **bloem (100 g)** er snel doorheen met een houten spatel.

Zet de pan weer op het vuur en blijf roeren tot het deeg als een bal van de bodem loslaat **(ongeveer 1 minuut)**. Haal de pan van het vuur en doe het deeg in een beslagkom. Laat minimaal 5 minuten afkoelen. Voeg één voor één de **eieren (3 stuks)** toe, en roer telkens goed door tot elk ei volledig is opgenomen.

Gebruik twee lepels om het soezendeeg in ongelijke hoopjes op de bakplaat te scheppen. Laat voldoende tussenruimte, omdat de soezen zullen rijzen. Bak de soezen in een voorverwarmde oven op **180°C** voor ongeveer **25 minuten**, tot ze goudbruin zijn. Zorg dat ook de kiertjes goudbruin zijn, anders kunnen de soezen na het bakken instorten. Laat de soezen afkoelen.

Bij normale soezen maak je gelijke hoopjes, maar hier is het leuk om verschillende vormen te maken, zodat je later monstertjes en spookjes kunt creëren. Zorg ervoor dat de kiertjes in de soezen goudbruin zijn, anders kunnen ze na het bakken instorten.

2. Soezen vullen

Klop met de mixer met garden de **slagroom (500 ml)** met de **vanillesuiker (4 zakjes)** stijf. Doe de slagroom in een spuitzak vul de soezen met de geklopte slagroom.

3. Monsterlijke soezen versieren

Verdeel de witte glazuur in 3 bakjes en breng op de gewenste kleur. Decoreer de soezen met de glazuur en maak ze af met oogjes en de decostiften.