

# Romige vanillesoesjes

## Ingrediënten

250 ml Water  
125 g (gram) Boter  
150 g (gram) Bloem  
4 Stuk(s) Ei (groot)  
400 ml Slagroom (ongezoet)  
1 tl (theelepels) Taylor & Colledge Biologische Vanillepasta  
75 g (gram) Basterdsuiker  
naar smaak Poedersuiker

## Keukenspullen

2 Stuk(s) Bakplaat met bakpapier  
Middelgrote pan  
Houten lepel  
Kom (bolvorm)  
Garde of spatel  
Spuitzak (met verschillende spuitmondjes naar keuze)  
Mixer met gardes  
Zeefje

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven) en bekleed twee bakplaten met bakpapier.

---

## 2. Soezendeeg bereiden

Verhit in een middelgrote pan het **water (250 ml)** en de **boter (125 g)**. Doe dit al roerend, tot de boter is gesmolten. Breng het mengsel aan de kook.

Haal de pan van het vuur en voeg de **bloem (150 g)** toe. Roer met een houten lepel totdat het mengsel loskomt van de zijkanten en een bal vormt.

Doe het deeg in een kom en mix de **eieren (4 stuks)** één voor één met een mixer door het beslag. Blijf kloppen tot het dik en glanzend is.

Schep het deeg in een spuitzak met een grote **(2 cm)** ronde spuitmond. Spuit rondjes **(3-4 cm)** op het bakpapier en laat hierbij minimaal 5 cm tussenruimte vrij.

---

### 3. Soesjes bakken

Bak de soesjes in 30 minuten gaar. Verwissel halverwege de bovenste en onderste bakplaat met elkaar en bak tot de soesjes goudbruin zijn. Laat de soesjes na het bakken helemaal afkoelen.

---

### 4. Slagroom vulling maken

Voor de slagroomvulling klop je de **slagroom (400 ml)**, Taylor & Colledge Biologische **Vanillepasta (1 tl)** en **basterdsuiker (75 g)** stijf. Schep het mengsel in een spuitzak met een klein rond (vul)spuitmondje en leg de spuitzak in de koelkast totdat je klaar bent de soesjes te vullen.

---

### 5. Soesjes serveren

Wil je de soesjes serveren? Vul de soesjes dan met behulp van een spuitmondje via de onderkant of snijd de soesjes doormidden en maak toefjes. Bestuif ze met poedersuiker en leg op een mooi plateau.