



Overige

Soezendeeg

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 milliliters water
100 milliliters melk
100 gram bloem
100 gram boter
snuifje zout
3 eieren

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 210°C. Breng de melk, het water, de boter en het zout op een zacht vuur aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de bloem al roerend toe. Zet de pan terug op een middelhoog vuur. Blijf 2 minuten goed doorroeren tot het mengsel een bal vormt en wat gaat aanbakken op de bodem.

Doe het deeg in een kom, roer even los en laat wat afkoelen. Voeg er de eieren al roerend één voor één aan toe tot je een glad, soepel deeg hebt. Schep het deeg in een spuitzak met gladde spuitmond en spuit kleine hoopjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Hou voldoende tussenruimte. Zet 25 minuten in de oven tot de soezen goudbruin zien.

