

SOEZENDEEG



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 20-25 min - **Materiaal :** spuitzak* (optioneel)

Ingrediënten : 30

- 200 ml water - 75 g boter - 1 eierdooier (om te bestrijken) - 150 g meel - 4 eieren

1. Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6). Doe het water in een steelpan. Voeg de in stukjes gesneden boter toe.
2. Breng aan de kook, neem de pan van het vuur en voeg in één keer het meel toe. Met de spatel snel mengen. Terugzetten op het vuur om het deeg te laten drogen en gedurende ca 1 minuut blijven roeren. Het deeg mag niet aan de pan plakken.
3. Neem de pan van het vuur. Doe het deeg in de kom met het kneedmes. Laat de machine 15 seconden draaien en voeg via de opening 1 voor 1 de eieren toe. Laat nog 30 seconden draaien.
4. Voeg via de opening $\frac{3}{4}$ van de geraspte kaas toe. Laat 5 seconden draaien. 6. Bedek de bakplaat van uw oven met vetvrij papier. Doe de bereiding in een spuitzak* met een gladde spuitmond (of gebruik een lepeltje). Maak soesjes van ca. 3 cm doorsnede.
5. Bestrijk de soesjes met behulp van een kwastje met eigeel en druk ze enigszins plat. Bestrooi ze met de rest van de gruyère.
6. Laat de soesjes ca. 20-25 minuten in de oven bakken en laat ze op een rooster afkoelen. Deze kleine soesjes lauwwarm serveren.

Tip van de chef :

Gebruik voor zoete soesjes geen kaas, maar voeg een eetlepel suiker toe aan het water en de boter in de steelpan.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■