

Madelief bakt soesjes / Madeliefs bakes cream puffs.



### **De boodschappen**

- 200 ml water
- 100 gram boter
- 120 gram bloem
- een zakje vanillesuiker
- 3 vrije uitloop eieren, middenmaat
- 500 ml koude slagroom
- 3 eetlepels suiker
- zakje klop-fix
- paar druppels citroen
- 50 gram poedersuiker
- 100 gram aardbeien

**Madelief bakt slagroomsoesjes, die vindt ze het allerlekkerst en zij mag vandaag kiezen wat we bakken.** Ze maakt traditionele soesjes, met poedersuiker. Maar ook een paar met aardbeienglazuur, die vindt ze nog lekkerder. Ze kan het helemaal zelf, kijk maar!

Madelief bakt soesjes / Madeliefs bakes cream puffs.

## **Zo maak je slagroom soesjes**

Meet het water exact af en zet het laag op.

Weeg de boter ook heel precies af, dat maakt het verschil.

Doe de boter bij het water in de pan op het fornuis.

Blijf af en toe roeren terwijl de boter smelt.

Zeef het meel met de vanille bij de boter. Oeps! Meel vergeten te zeven.

Nu moet Madelief extra stevig roeren, ze wil geen klontjes!

Kiep het soesjesdeeg uit de pan over in een grote kom.

## **Verwarm de oven voor tot 200°C en bekleedt de bakplaten met bakpapier.**

Mix één voor één de eieren door het deeg, tot het luchtig en romig is.

Schraap langs de kanten en roer het schraapsel goed door het deeg.

Als het deeg in stukken van de lepel valt is het goed.

Schep met 2 nat gemaakte lepels kleine bergjes deeg op het bakpapier.

Maak je vingers nat en druk de puntjes bovenop de soesjes plat.

Zet de soesjes in de oven en bak ze in +/- 15 minuten gaar. Draai de oven uit.

Laat de soezen in de oven staan, de deur op een kier en laat ze verder afkoelen op een rek.

Knip aan de onderkant van elke soes een gaatje met de keukenschaar.

Klop slagroom stijf met klopfix en spuit de soesjes vol.

Roer het eiwit, de poedersuiker & citroen glanzend.

Wrijf de aardbeien door de zeef en roer ze door het glazuur.

Doop de soesjes in het aardbeien-glazuur.

Over de rest van de soesjes zeeft Madeliefpoedersuiker.

**De soesjes zijn zo goed gelukt, ze smaken erg lekker!**

We pakken alle soesjes in maar laten het glazuur eerst helemaal drogen voor we de doosjes sluiten. Deze soesjes zijn speciaal voor Madelief.

Madelief bakt soesjes / Madeliefs bakes cream puffs.



### Shopping list

- 200 ml water
- 100 grams of butter
- 120 gram flour
- a packet of vanilla sugar
- 3 free-range eggs, medium size
- 500 ml of cold cream
- 3 tablespoons sugar
- bag knock-fix
- few drops of lemon
- 50g icing sugar
- 100 grams of strawberries

**Madelief bakes cream puffs, which she finds the most delicious bake and she may choose what we will bake today.** She makes traditional cream puffs with powdered sugar. But also a couple with a strawberry glaze, which she likes even better. She can do it all by herself, look at her!

Madelief bakt soesjes / Madeliefs bakes cream puffs.

### **How to make cream puffs**

Measure the water exactly and put it on low heat.

Weigh the butte precisely too, it can make the difference.

Add the butter to the water in the pan on the stove.

Stir now and then while the butter is melting.

Sieve the flour and the vanilla, add it to the butter. Oh! Forgot to sift.

Now Madelief has to stir really firmly, she doesn't want any lumps!

Transfer the pastry dough from the pan into a big bowl.

**Preheat the oven to 200 ° C and line the baking trays with waxed paper.**

Mix in the eggs one by one, until the dough is fluffy and creamy.

Scrape the sides of the bowl and stir the scrapings into the dough.

If the dough drops from your spoon in strips it's fine.

Scoop with two wet spoons small heaps of dough on the waxed paper.

Press the points on the choux pastry flat with a wet finger.

Place the pastry in the oven and bake it for +/- 15 minutes. Then turn the oven off.

Leave the pastry in the oven with the door ajar. Then cool them on a wire rack.

Cut a hole in the bottom of the cream puffs.

Beat cream stiff with Klopfix and pipe the cream puffs full.

Stir egg white, icing sugar and lemon shiny.

Sift the strawberries and stir them into the icing.

Dip the cream puffs in the strawberry icing.

On the remaining puffs Madelief sieves icing sugar.

**The pastry turned out excellent, it tastes very good!**

We pack all the pastry but we let the icing dry completely before we close the boxes.

The cream puffs are especially made for Madelief.