

# Feestelijke soezenkrans

8 porties



enige ervaring gewenst

● tot 60 Min.

**Ingrediënten:****Voor het deeg:**

250 ml water  
zout  
1 koffiel. suiker  
70 g boter  
100 g bloem  
3 eieren (losgeklopt)  
½ koffiel. Dr. Oetker Backin  
Bakpoeder

**Voor de vulling:**

250 ml room  
½ eetl. suiker  
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker  
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix  
300 ml Dr. Oetker Pudding  
Vanille (afgekoeld)  
5 druppels Dr. Oetker Rumaroma

**Voor de versiering:**

poedersuiker  
chocolade  
takjes munt

**Baktijd en oventemperatuur:**

Elektrische oven: 200 °C (voorverwarmd). Heteluchtoven: 180 °C (voorverwarmd). Gasoven: stand 4-5 Baktijd:30 min.

- 1** Verwarm de oven voor op 200 °C en beboter de springvormbodem. Breng het water met zout, suiker en de boter in een steelplan aan de kook en laat de boter smelten. Neem de pan van het vuur, voeg de bloem in een keer toe en roer stevig. Zet de pan weer op het vuur en blijf roeren tot het deeg als een bal van de pan loslaat. Neem de pan van het vuur, voeg geleidelijk de losgeklopte eieren erdoor en klop met een houten lepel of met een garde tot het deeg glanst. Meng dan de Dr. Oetker Backin erdoor.
- 2** Schep het deeg in de spuitzak. Spuit tegen de rand van de ingevette springvormbodem een brede ring, spuit dan een tweede ring tegen de binnenkant van de eerste en spuit tot slot midden op de twee ringen een derde ring. Bak de soezenkrans op het rooster in het midden van de oven in ca. 30 minuten gaar en goudbruin. Laat de soezenkrans afkoelen.
- 3** Klop de slagroom stijf met de suiker, de Dr. Oetker Gevanillineerde suiker en de Dr. Oetker Klop-fix. Houd 1/3 van de slagroom apart voor de rozetjes. Meng de rest met de vanillepudding en het Dr. Oetker Rumaroma.



**Dr. Oetker n.v**

- 4 Spuit de vulling in de afgekoelde en opengesneden soezenkrans en bestrooi de bovenkant met poedersuiker. Spuit er 8 rozetjes op met de achtergehouden slagroom. Schraap met een glad mes chocoladekrullen van de onderkant van de chocolade reep. Versier de rozetjes met de munt en de chocoladekrullen

