

## Soesjes craquelin – tijgersoesjes

### Ingrediënten craquelin

100	gr	boter, op kamertemperatuur
125	gr	lichtbruine basterdsuiker
125	gr	bloem
		snuf zout
1	tl	vanille-extract

Smakelijk!  
met Petra Possel

Meng de ingrediënten met de hand of met een (hand)mixer met deeghaken tot een deeg. Leg het deeg tussen twee vellen bakpapier en rol het daartussen uit tot een dikte van ongeveer 2 millimeter. Leg het deeg met bakpapier en al minimaal een half uur in de vriezer.

### Ingrediënten soezendeeg

100	ml	melk
100	ml	water
100	gr	boter
¼	tl	zout
100	gr	bloem
		3-4 eieren

Doe de melk, het water, de boter en het zout in een pan. Breng het geheel langzaam aan de kook. Zorg ervoor dat de boter gesmolten is voordat het mengsel kookt. Haal de pan van het vuur en voeg in één keer de bloem toe. Roer het mengsel direct door totdat alle bloem is opgenomen. Zet de pan terug op middelhoog vuur. Blijf 2-3 minuten goed roeren. Het mengsel zal een bal vormen en wat aanbakken op de bodem. Doe het deeg over in een kom en roer het nog even los. Laat het een paar minuten afkoelen.

Gebruik het vierde ei alleen als het deeg niet te dun maakt. Het deeg moet een gladde en soepele consistentie hebben, maar niet zo dun dat het helemaal uitvloeit als je het op bakpapier schept of spuit. Je kunt ook een half losgeklopt ei gebruiken. Zodra het deeg glad en glanzend is, kan het verder verwerkt worden.

Verwarm de oven voor op 190° Celsius en bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe het soezendeeg in een spuitzak met een glad spuitmondje van 10-12 millimeter en spuit ronde doppen van ongeveer 2 centimeter doorsnede en hoogte op de bakplaat. Druk met een natte vinger het puntje bovenop de soesjes plat. Haal het deeg voor de craquelins uit de vriezer en verwijder het bovenste vel bakpapier. Steek met een ronde uitsteker plakjes uit het deeg die groot genoeg zijn om over het soezendeeg heen te leggen. Leg de uitgestoken deegplakjes op de opgespoten soesjes en bak ze in 25-30 minuten gaar en knapperig.

### Ingrediënten vulling

500	ml	slagroom
60	gram	suiker

Doe de slagroom, suiker en eventueel de slagroomversteviger in een kom en klop deze met een (hand)mixer met garde(s) stijf op. Doe de opgeklopte slagroom in een spuitzak met een klein glad spuitmondje. Prik met een mes in elk soesje aan de onderkant een gaatje en vul ze door dat gaatje met de slagroom.