



Het virtuele Restaurant

Soezenbeslag

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>100 gr. water (1 dl.) 50 gr. boter 50 gr. bloem 2 eieren (1 dl.)</p> <p>In plaats van water kan ook melk worden gebruikt.</p>	<p>Breng de oven op een temperatuur van 220°C. Smeer een bakplaat in met boter en bestuif deze met bloem. Verwarm het water en de boter in een pan totdat deze kookt. Haal de pan van de warmtebron en giet de bloem er al roerend in. Zet de pan terug op de warmtebron en maak de massa goed gaar. Laat dit afkoelen en roer er dan stuk voor stuk de eieren door tot een gladde massa. Spuit met een groffe spuit bollen of strepen op de bakplaat en bak deze goudbruin af. !!! in een <u>oven</u> van 220 ° C.</p> <p>Open tijdens het bakken de oven niet!!</p>



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby.](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Woordenlijst](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

Copyright (c) 2021 | All Rights Reserved



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)