



⌚ ± 1.5 uur

 25 personen



Oranje is natuurlijk de kleur van Nederland. Je ziet deze kleur tijdens Koningsdag of het WK voetbal dan ook altijd verschijnen. Dit keer hebben wij met deze prachtige kleur soesjes gemaakt. Je kunt deze oranje soezen voor allerlei verschillende gelegenheden gebruiken. Zo smaken deze gebakjes perfect bij een kopje koffie of thee. Wil jij zelf ook deze oranje soesjes maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de bak!

- 100 gram Candy Melts oranje;
- 2 eetlepels zonnebloemolie;
- Snufje zout;
- 100 gram patentbloem, gezeefd;
- 250 milliliter slagroom;
- 1 zakje Klop-Fix;
- 150 gram poedersuiker;
- 2 spuitzakken;
- Spuitmondje rond Ø15 millimeter;
- Brand New Cake Soezenvulspruitje.

- 100 milliliter water;
- 100 milliliter volle melk
- 100 gram ongezoeten roomboter;



- 4 eieren, maat L.

Recept

Het bakken van de soesjes:

1. Verwarm de oven voor op 190 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Breng de melk en het water aan de kook.
4. Roer de zout en boter erdoorheen, totdat het volledig gesmolten is.
5. Laat het mengsel kort koken.
6. Haal de pan van het vuur af.
7. Roer de bloem vlug met een houten lepel erdoorheen.
8. Zet de pan terug op een laag vuur.
9. Roer het goed door elkaar heen.
10. Voeg 1 voor 1 de eieren toe en blijf het mengsel continu roeren.
11. Doe het beslag in een spuitzak met het ronde spuitmondje.
12. Spuit toeven van ongeveer 5 centimeter.
Tip! Houd voldoende ruimte tussen de soezen.
13. Bak de soesjes in 20 minuten gaar.
14. Laat de lekkernijen daarna volledig afkoelen.

Het vullen van de soesjes:

1. Smelt de candy melts au bain-marie.
2. Meng de zonnebloemolie door de candy melts heen.
3. Dip de bovenkant van de soesjes in de chocolade.
4. Laat de oranje soesjes goed uitharden.
5. Klop de slagroom met de Klop-Fix en poedersuiker stijf.
6. Doe de slagroom in een spuitzak met soezenvulsuitje.
7. Vul de oranje soezen via de onderkant op met de slagroom.

Handige informatie

Hoe kun je de oranje soesjes het beste bewaren?

Wanneer de oranje soesjes niet allemaal in 1 keer opgaan, kun je ze prima 2 dagen luchtdicht verpakt bewaren. Bewaar ze in een plastic zak of in voorraaddoos in de koeling. Je zou ze ook langer kunnen bewaren. Dat kan als je de soezen niet vult en je ze dus ongevuld invriest. Zodoende blijven de lekkernijen tot wel 3 maanden goed.



Maak deze soezen in elk gewenst thema!

Wij hebben deze heerlijke oranje soesjes gemaakt met oranje candy melts, zodat we ze perfect tijdens Koningsdag of het WK voetbal kunnen serveren. Uiteraard kun je met de kleur van de candy melts lekker variëren. In onze webshop vind je namelijk allerlei verschillende kleuren. Van roze candy melts tot aan groene en blauwe. Wij hebben echt voor ieder wat wils! Zo kun je bijvoorbeeld ook de soesjes voor een babyshower of een andere gelegenheid maken. [Shop al onze candy melts hier!](#)

Deel jouw oranje soesjes met ons!

Heb jij ook met dit recept lekkere oranje soesjes gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x PME Candy Buttons Oranje 340g (Art.nr.: CB008PME)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Spuitmondje Glad RVS 15mm (Art.nr.: 197513)
- 1 x BrandNewCake Soezenvulsuitje Ø6mm (Art.nr.: BNC01112)

