

Kerst soesjes recept

 ± 1.5 uur

 20 personen



Tijdens de kerstdagen draait alles om gezelligheid, samenzijn en natuurlijk lekker eten. Als je op zoek bent naar een lekkernij voor bij de koffie of thee, dan zijn kerst soesjes precies wat je zoekt. Deze soesjes hebben we gevuld met slagroom en vervolgens gegarneerd met chocolade, een aantal besjes en rozemarijn. Hierdoor zien de soesjes er helemaal 'kerstig' en feestelijk uit. Reden genoeg dus om zelf eens deze lekkere soesjes te maken. Lees snel verder voor ons kerst soesjes recept en ga aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 100 gram patentbloem, gezeefd;
- 250 milliliter slagroom;
- 1 zakje vanillesuiker;
- 100 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- Beslagkom;
- Bakpapier;
- 2 spuitzakken;
- Spuitmondje Glad RVS 10mm.

Overige benodigdheden:

- 100 milliliter water;
- 100 milliliter melk;
- Rode besjes;
- 100 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- Snufje keukenzout;





- 4 eieren, maat M;
- Rozemarijn;
- Steelpan.

Het bakken van de kerst soesjes:

1. Verwarm de oven voor op 210 graden (boven- en onderwarmte).
2. Snijd de roomboter in blokjes.
3. Breng het water, de melk en de boter op een middelhoog vuur aan de kook.
4. Haal de pan van het vuur af, zodra het mengsel kookt.
5. Spatel de gezeefde bloem en het zout door het mengsel heen.
6. Zet de pan op een middelhoog vuur en verwarm al roerend het beslag, totdat er een licht vetlaagje in de pan overblijft.
Tip! Dit duurt ongeveer 3 minuten.
7. Zet het vuur uit en doe het beslag in een beslagkom.
8. Roer het beslag nog even door, zodat de ergste warmte eruit gaat.
Tip! Het beslag moet niet volledig afkoelen.
9. Meng de eieren 1 voor 1 door het beslag heen.
Tip! Zorg ervoor dat het ene ei volledig is opgenomen, voordat je het volgende ei toevoegt.
10. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
11. Doe het beslag in de spuitzak.
12. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
13. Spuit op de bakplaat ronde toeven van 4 à 5 centimeter groot.
14. Druk met een natte vinger de puntjes van het beslag naar beneden.
15. Bak de soesjes in 25 minuten gaar.
16. Doe de oven uit en zet de ovendeur op een kiertje.
17. Laat de soesjes in de oven afkoelen.

Het vullen en garneren van de kerst soesjes:

1. Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf.
2. Doe de slagroom in de spuitzak.
3. Leg de spuitzak in de koeling, totdat de soesjes volledig zijn afgekoeld.
4. Pak de afgekoelde soezen erbij.
5. Prik met een spuitmondje of een mesje een gaatje in de onderkant.
6. Knip een klein puntje van de spuitzak af.
7. Duw de spuitzak in het gaatje van de soes.





écht alles om te bakken

8. Spuit alle soesjes vol met slagroom.
9. Verwarm de witte chocolade au bain-marie.
10. Drip de chocolade met een lepeltje over de bovenkant van de soezen.
11. Decoreer de soesjes gelijk met een takje munt of rode besjes.
12. Herhaal bovenstaande stappen met alle soezen.
13. Leg de soezen tot gebruik in de koeling.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere kerst recepten!

Kerstmis, wij houden ervan en we vinden het erg leuk om allerlei lekkernijen voor de feestdagen te maken. Daarom hebben wij op onze blog tientallen kerst recepten verzameld. Zo vind je er recepten voor verrukkelijke desserts, maar ook allerlei baksels die je perfect bij een kopje koffie of thee uit kunt delen. Bekijk dit [recept voor een ster koektaart](#) en dit [recept voor een dessert dome](#) maar eens. Ook dit [recept voor een bladerdeeg kerstboom](#) is echt het proberen waard. [Bekijk al onze kerst recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte kerst soesjes aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf heerlijke kerst soesjes gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de lekkernijen zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 x Callebaut Chocolade Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-EO-D94)
- 1 x Beslagkom kunststof, 36 cm. (Art.nr.: SB404)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Spuitmondje Glad RVS 10mm (Art.nr.: 197508)

