

## Chouxnuts / Chouxnuts



### **Soezendeeg V**

40 gram boter, in blokjes  
105 ml water  
een snufje zout  
50 g bloem, gezeefd  
2 grote biologische eieren, losgeklopt

### **De vulling**

250 ml slagroom  
2 eetlepels fijne suiker  
een zakje klopvast

### **Glazuur**

250 g poedersuiker  
3 druppels citroensap  
2 eetlepels warm water  
voedingskleurstof naar keuze

### **Zo maak je Chouxnuts**

Teken met een 8 cm uitsteekvorm vier cirkels, goed uit elkaar, op bakpapier.  
Bring het water aan de kook en voeg de boter en het zout toe.  
Verwarm tot de boter is gesmolten en breng het dan aan de kook.  
Draai het vuur uit en stort er meteen alle bloem bij.  
Klop fanatiek tot het een glad mengsel is dat loskomt van de zijanten.  
Leg het deeg op een bord, strijk het glad en zet het bord 5 minuten in de ijskast.

Zodra het soezendeeg is afgekoeld doe je het in de mixer.  
Klop de eieren geleidelijk door het mengsel tot je een stevig deeg hebt.  
Schep het deeg in een spuitzak met een grote ronde spuitmond.

**Verwarm de oven voor op 210°C / 190°C hetelucht**

## Chouxnuts / Chouxnuts

Leg het bakpapier op de bakplaat maar leg het er ondersteboven op.

Spuit vier cirkels van 8 cm doorsnee en strijk met ze met een natte vinger glad.

Spetter een beetje water over de bakplaat en schuif hem in het midden van de oven.

Bak de chouxnuts in 25 minuten, of tot ze gerezen, gaar en licht goudbruin zijn.

Zodra de chouxnuts zijn gebakken neem je ze uit de oven en draai je ze ondersteboven.

Prik vier gelijk verdeelde gaatjes in de bodem van elke chouxnut met een cocktailprikker.

Laat ze 5 minuten - met de onderkant naar boven - afkoelen op een rooster.

### **Maak het glazuur**

Roer de poedersuiker met water en citroenap tot een glad, dik glazuur.

Roer de kleurstof erdoor tot het glazuur helderroze is en zet opzij.

### **Maak de vulling**

Klop de slagroom met de suiker tot er zachte pieken verschijnen.

Voeg dan de Klopvast toe en roer goed door en klop de slagroom en klop tot pieken.

Doe over in een spuitfles met een klein spuitmondje en bewaar in de koelkast.

Als de soesjes zijn afgekoeld, vul je ze met room en zet je ze rechtop op een rooster.

Doop de chouxnuts in het glazuur en laat overtollig glazuur er afdruipe.

**Bestrooi het natte glazuur met de sprinkeltjes en serveer de chouxnuts meteen.**

## Chouxnuts / Chouxnuts



### **Choux pastry**

40g butter, diced  
105 ml water  
a pinch of salt  
50g plain flour, sifted  
2 large free range organic eggs, beaten

### **Filling**

250 ml double cream  
2 tablespoons caster sugar  
multi-colored sprinkles

### **Glaze**

250g icing sugar  
3 drops of lemon juice  
2 tablespoons warm water  
food coloring of your choice

### **How to make Chouxnuts**

Draw four circles, well spread apart with an 8cm cutter on baking paper.

Bring the water to the boil and then add butter and salt.

Heat until the butter has melted and it is at a rolling boil.

Turn the heat off and immediately tip in the plain flour>

Beat together until smooth and coming away from the sides.

Transfer to a plate, smooth out and place into the fridge to cool for 5 minutes.

Once the choux mixture is cool, transfer it to a stand mixer.

Gradually beat in the eggs until you have a firm piping consistency.

Transfer the mixture to a piping bag, fitted with a large round nozzle.

### **Preheat oven to 210°C / 190°C fan**

## Chouxnuts / Chouxnuts

Line a baking tray with the baking paper but lay it upside down.  
Pipe four 8cm circles and then use a damp finger to smooth any spikes.  
Sprinkle a little water over the baking tray and transfer it to the oven.  
Bake the chouxnuts for 25 minutes, or until puffed and golden.

Once the chouxnuts are baked, remove from the oven and turn upside down.  
Poke four evenly spaced holes in the bottom of each with a cocktail stick.  
Allow to cool, bottom side up, on a wire rack for 5 minutes.

### **To make the icing**

Meanwhile, whisk the icing: stir sugar, water and lemon until a smooth, thick piping consistency.  
Add in the food colouring and mix until bright pink and set aside.

### **To make the cream**

Whip the double cream with the sugar until soft peaks appear>  
Then add the Klopvast and well combined and beat the cream and beat into siff peaks.  
Transfer to a piping bottle with a small nozzle and store in the fridge.  
Once the chouxnuts are cool, you fill them with cream and turn them upright onto a wire rack.  
To decorate, dip the top of the chouxnut into the icing, let excess icing drip off.

**Top the wet icing with the sprinkles and serve the Chouxnuts immediately.**