



R e z e p t

Gougères – Burgundische Käsewindbeutel

Zutaten für ca. 20 Stück

- 300 ml Wasser
- ½ TL Salz
- 60 g Butter
- 130 g Mehl
- 3 Eier
- 100 g Schweizer Greyerzer oder französischer Comté

Zubereitung

- Den Brandteig wie folgt zubereiten: Das Wasser mit dem Salz und der Butter aufkochen, dann das ganze Mehl auf einmal in das kochende Wasser schütten und sofort mit einem Kochlöffel rühren. Auf mittlere Hitze reduzieren unditerrühren, bis sich die Masse, ähnlich wie bei einer Mehlschwitze, verbindet und schließlich einen kompakten Teig bildet, der auf dem Topfboden leicht ansetzt. Wenn er sich von selbst vom Topfboden löst, in eine Schüssel umfüllen und etwa 15 Minuten abkühlen lassen.
- Dann das erste Ei mit dem Kochlöffel unterrühren. Wenn das Ei gut eingearbeitet ist, das nächste dazu und danach das letzte. Anschließend den Käse.
- Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- Mit einem Esslöffel etwa hühnereigroße Portionen abstechen und mit etwa 2 cm Abstand auf das Blech setzen.
- Für ungefähr 25 Minuten backen und nicht die Ofentür zwischendurch öffnen – der Brandteig ist in der Backphase empfindlich und könnte zusammensacken. Die Windbeutel sollen aber prall und luftig aufgeblasen und goldbraun sein, wenn Sie fertig sind.