

Gougères (Käsewindbeutel) | Unser Rezept des Monats für Sie

Etwas kleines Feines zum Wein.

Die Zutaten für ca. 24 Stück

Brandteig: 125 g Butter, ½ TL Salz, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Prise geriebene Muskatnuss, 115 g Mehl, 4 mittelgroße Eier oder 3 große Eier, 150 g Greyerzer oder Comté-Käse (fein gewürfelt)

Die Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen. ¼ L Wasser, Butter, Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss im Topf zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und das Mehl unter kräftigen Rühren dazugeben. Den Teig etwas abkühlen lassen. Nun die Eier nacheinander einrühren, bis die Masse dick und glänzend ist. Anschließend den Käse unterheben. Esslöffelweise Teighäufchen auf ein gefettetes Backblech setzen und im vorgeheizten goldbraun abbacken. Sie sollen außen knusprig und innen saftig sein.

Im vorgeheizten Backofen 15 min bei 200 °C, dann weitere 15 min bei 180 °C backen.

Dazu passt ein wunderbarer Burgunder aus der Pfalz. Im Burgund trinkt man dazu am liebsten einen Chablis.

Bon appétit!