

# Gougères

*Käsewindbeutel aus dem Burgund*



**Esprit du vin**  
**jürgen seuß**  
**91230 happurg**  
mobil:0176-20004717  
fax: 09151-816063  
mail: espritduvin@t-online.de  
**www.espritduvin.de**  
tel.: 09151-816062

Happurg, den 01.11.2015

Für 6 bis 8 Personen

**Zutaten:** ½ Liter Milch

2 TL Salz

Pfeffer

Muskat

120g Butter

250g Mehl

6 Eier

150g Greyèzer oder Cantal

davon 125g fein gerieben

und 25g grob gerieben

**Herstellung:**

**Brandteig:**

Milch, Salz, Pfeffer, Muskat und die Butter zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Mehl zugeben, verrühren und dann sofort wieder zurück auf den Herd und unter ständigem rühren zu einem Kloß abbrennen.

Wenn sich ein Belag auf dem Topfboden gebildet hat, den Topf von der Herdplatte ziehen und den Teig glatt rühren.

Die einzelnen Eier, eines nach dem anderen, unter den Teigkloß ziehen, danach den fein geriebenen Käse unterrühren.

Bis hierher kann der Teig ohne weiteres am Vortag gemacht und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

**Arbeitszeit:** ca. 30 Minuten

**Fertigstellung:**

**Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.**

Die Teigmasse am besten mittels Spritzbeutel und Sterntülle auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche zu kleinen Häufchen spritzen ( Ø ca. 2-3 cm). Die Gougères noch mit dem grob geriebenen Käse bestreuen.

Je nach Größe **etwa 14 bis 20 Minuten**, je nach Backofen und dem gewünschtem Bräunungsgrad, **backen**.

Anmerkung:

Die Gougères können auch mit zwei Teelöffeln oder, falls größere Gougères gewünscht werden, mit zwei Esslöffeln geformt werden.

Achtung:

den Backofen während der Backzeit nicht öffnen!

Hier passt am besten ein schöner trockener Moselriesling oder französischer Rotwein von

[www.espritduvin.de](http://www.espritduvin.de)

dazu