

Gougère (Käsewindbeutel zur Weinprobe)

Kategorie: Allgemein

Rezept Nr.: 297

Portionen: 12

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Butter	100	Gramm	
Mehl	200	Gramm	
Gruyère	130	Gramm	oder Emmentaler
Eier	5	Stück	
Eigelb	1	Stück	

Zubereitung

1. Man gibt in eine Kasserolle 3 dl Wasser, 100 g Butter und 8 g Salz. Sobald das Wasser kocht, die Kasserolle vom Feuer nehmen und 200 g gesiebttes Mehl zugeben. Wieder auf das lebhaftes Feuer geben und mit einem Holzlöffel bearbeiten wie einen Brandteig, bis er sich von Boden und Wänden der Kasserolle löst.

2. Kasserolle vom Feuer nehmen und nacheinander 5 ganze Eier zugeben, wobei man das nächste Ei erst zugibt, wenn das vorherige ganz eingearbeitet ist.

3. Ist alles glatt verarbeitet, gibt man 100 g Gruyère oder Emmentaler (grob gerieben) daran.

4. Dann entweder aus den Teig mit einem Teelöffel kleine Krapfen ausstechen und wie Windbeutel aufs Backblech setzen oder jeweils mit einen Esslöffel kranzförmig auf einem Backblech anordnen, mit Eigelb bestreichen und evtl. mit dem restlichen geriebenem Käse bestreuen. Im mittelheißen Backofen ca. 30 Minuten backen.

Sehr geeignet für Weinproben oder nach dem Käse, um vor dem Dessert den Rotwein im Glas noch austrinken zu können und sich nicht mit Süßem den Weingeschmack zu verderben.

Gougère (Käsewindbeutel zur Weinprobe)



Notizen
