AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Frankreich

GOUGÈRE



Rezept: www.750g.com, 1. 8. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ofenfrische Windbeutel mit Käse sind exquisit zum Apéro.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2.5 dl	Wasser	5	Eier, mittelgross
100 g	Butter	1 Msp	Muskat, frisch geriebene
1 Pr	Salz	1 Msp	Piment d'Espelette
150 g	Mehl	100 g	Emmentaler, kleine Würfel

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser, die weichen Butterstücke und das Salz in eine mittelgrosse Pfanne geben und kurz aufkochen.
2. Nun wichtig bei der Herstellung von Windbeuteln: Das Mehl in einem Sturz zugeben und dann unverzüglich mit einer Holzkelle kräftig zu einem homogenen Teig rühren. Den Teig nun bei niedriger Temperatur in der Pfanne ausdampfen lassen.
3. Ein Ei fürs Bestreichen der Gougères zur Seite legen. Den Teig in eine Schüssel geben und die Eier, das eine ums andere, unter den Teig zu einer zähflüssigen Masse ziehen, indem man den Teig immer wieder mit der Kelle teilt. Kurz mit dem Schwingbesen aufschlagen.
4. Backofen auf 180° C vorheizen. Drei Viertel der Käsewürfel zieht man nun unter den Teig und füllt ihn in einen Spritzsack. Mit etwas Abstand gibt man den Teig baumnussgross auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
5. Die Teighäufchen werden nun mit einem zerschlagenen Ei bestrichen. Die Gougères glänzen schön, wenn man dem Ei etwas Salz beifügt. Dieser Arbeitsgang erlaubt es auch, die Teigspitzchen zu verstreichen. So erhält man schön runde Gougères. Die restlichen Käsewürfel setzt man nun auf die Windbeutel und backt sie während mind. 25 Min. goldbraun.