

Gougere - Ring

Kategorien: Kuchen, Kleingebäck, Gefüllt, Käse, Pikant

Zutaten für: 12 Personen

BRANDTEIG

| | | |
|-----|-------|--------------|
| 200 | ml | Wasser |
| 75 | Gramm | Butter |
| 1 | Prise | Salz |
| 150 | Gramm | Mehl |
| 3 | | Eier |
| 150 | Gramm | Gruyere-Käse |
| | | Gerieben |
| | | Salz |
| | | Pfeffer |

FÜLLUNG

| | | |
|-----|-------|-----------------|
| 50 | Gramm | Schabziger-Käse |
| 2 | Bund | Schnittlauch |
| 150 | ml | Rahm |
| 150 | Gramm | Frischkäse |
| 250 | Gramm | Halbfettquark |
| | | Salz |
| | | Pfeffer |

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten

Brandteig wie üblich zubereiten: Wasser, Butter und Salz aufkochen. Das Mehl in die kochende Flüssigkeit geben. Mit einer Kelle sehr gut verrühren, bis sich am Pfannenboden ein Klumpen bildet. Pfanne vom Feuer ziehen und ein Eigelb nach dem andern unter kräftigem Schlagen unterrühren. Zu einem glatten Teig verarbeiten. Nun den Käse beifügen und so lange rühren, bis er vollständig mit der Masse vermengt ist. Die Masse in einen Spritzsack mit grosser runder Tülle füllen. Auf einem Backpapier einen Kreis zeichnen. Darauf dicht nebeneinander etwa 5 cm grosse Häufchen (Ofenküchlein) spritzen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Sorgfältig von jedem Küchlein einen Deckel abschneiden. Für die Füllung Schabziger raffeln, Schnittlauch fein schneiden, Rahm steif schlagen. Frischkäse und Quark gut verrühren, alle Zutaten beifügen und sorgfältig vermengen. Würzen. In einen Spritzsack füllen und die Küchlein damit füllen.