Käse - Windbeutel Gougères aus Burgund

Kategorien: Brandmasse, Kuchen, Kleingebäck, Käse, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	Ltr.	Milch
2	Teel.	Salz
		Pfeffer
		Muskat
120	Gramm	Butter
250	Gramm	Mehl
6		Ei(er)
125	Gramm	Käse, (Greyezer oder Bergkäse), gewürfelt
		Schinken oder Rauchfleisch, fein gewürfelt
2	Essl.	Süße Sahne

Anleitung:

Milch, Salz, Pfeffer, Muskat und Butter zum kochen bringen, vom Herd nehmen, Mehl zugeben und dann wieder zurück auf die Hitze und zu einem Kloß abbrennen.

In eine Schüssel umfüllen und nacheinander einzeln die Eier, dann den Käse, den Schinken und die Sahne unterrühren.

Blech mit Backpapier auslegen und mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das Blech setzen. Bei 160° Umluft ca. 25 Minuten backen.
Einschubhöhe 2

Sehr gut werden die Gougères auch, wenn man sie nur mit Käse, dann aber entsprechend mehr nehmen, macht.

Lauwarm schmecken sie am Besten, Sie sind gut zum Einfrieren geeignet.