Rezept

Gougères - Kleine Käsewindbeutel

Ein Rezept von Gougères - Kleine Käsewindbeutel, am 12.06.2025

Zutaten

75 ml	Milch
	Meersalz
60 g	würziger Hartkäse (z. B. Comté, Gruyère)
	Fleur de Sel zum Bestreuen
	Backpapier
60 g	Butter
110 g	Weizenmehl (Type 405)
3	Eier (Größe M)
	Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle
	Sesam-, Mohn-, Schwarz kümmeloder Kreuzkümmelsamen zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 50 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

Zubereitung

1. Für die Brandmasse die Milch, 75 ml Wasser, die Butter und 1/2 TL Meersalz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal hineinschütten. Sofort mit einem Kochlöffel kräftig rühren und den Topf wieder auf den Herd stellen. Die Masse bei mittlerer Hitze rühren, bis sie glatt ist und sich am Topfboden ein weißlicher Belag gebildet hat.

2. Die Masse in eine Schüssel umfüllen. Den Käse fein reiben und unterrühren. Ein Ei nach dem anderen jeweils gründlich mit den Knethaken des Handrührgeräts unterrühren, sodass eine glatte, glänzende Teigmasse entsteht.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mit etwas Abstand ca. 50 kleine Teighäufchen daraufspritzen. Bilden sich Spitzen, diese mit dem Finger etwas flach drücken. (Sie würden sonst rasch zu dunkel werden.)

4. Die Teighäufchen mit etwas Sesam, Mohn, Schwarzkümmel oder Kreuzkümmel sowie mit etwas Fleur de Sel bestreuen. Im Ofen (Mitte) nacheinander in 18-20 Min. goldbraun backen, dabei die Ofentüre in den ersten Minuten nicht öffnen! (Die Teighäufchen würden sonst zusammenfallen.) Gougères herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.