

aus Hervé This-Benkhardts `Rätsel und Geheimnisse der Kochkunst`

## **Käsewindbeutel (Gougères)**

8 Portionen

### **Zutaten**

80 g Butter, 80 g Mehl, 3 Eier, 1 Prise Salz, 40 g Gruyère oder anderer würziger Käse

### **Zubereitung**

1. Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen
2. Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben
3. 200 ml Wasser mit einer Prise Salz und 80 g Butter im Topf zum Kochen bringen
4. Topf vom Herd nehmen und sofort alles Mehl hineinschütten
5. sofort mit einem Holzlöffel kräftig verrühren bis sich die Masse vom Rand löst
6. Topf wieder auf den Herd stellen und den Teig bei mäßiger Temperatur trockenrühren
7. 30 g des Käses reiben und unter die aufgeschlagenen Eier rühren
8. den Topf vom Herd nehmen und die Ei-Käsemasse in den Teig einarbeiten
9. solange mit dem Schneebesen oder Kochlöffel rühren und schlagen, bis eine cremige Masse ohne Klümpchen entstanden ist
10. mit einem Esslöffel den Teig portionsweise auf das Backblech tropfen, 2-3 cm zwischen den Fladen Platz lassen, die Fladen gehen gut auf
11. den restlichen Käse portionsweise über die Fladen reiben
12. das Backblech auf die mittlere Schiene schieben und etwa 20 Minuten backen, bis die Fladen aufgegangen sind
13. jetzt die Temperatur auf 250°C erhöhen und weitere 10 Minuten backen, bis die Beutel knusprig braun aussehen
14. das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Windbeutel auf einem Holzbrett servieren

### **Zeitbedarf**

15 Vorbereitung, 30 Minuten Backzeit

### **dazu paßt**

Gazpacho

