



Französische Käsewindbeutel (Gougeres)

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Die Gougeres Käsewindbeutel sind fast schon eine „Institution“ in französischen Bistros und werden gern zum Apperitив gereicht. Wie es bei so vielen Rezepten üblich ist, schmeckt auch bei diesem Gougeres Rezept das Ergebnis am besten frisch und noch warm aus dem Backofen

Zutaten

- **Für 20 kleine Windbeutel**
 - 125 ml Wasser
- 30 g Butter 65 g Mehl 405, gesiebt
- 2 ganze Eier
- 50 g geriebener Käse, (Emmentaler oder Gouda)
- 1-2 Eigelbe, mit 2 El Milch verklappert
- 1 Strich geriebene Muskatnuss, 1 Prise Salz

Wissenswertes zum Gougeres Rezept

Gougeres backen ist recht simpel, wenn man einige Kniffe beherrscht. Der Teig sollte grundsätzlich schwerlich vom Löffel fließen. Denn wenn er zu weich wird, zerläuft er im Ofen. Wird er zu fest, zerreißt er im Ofen. Den Eiern kommt bei Käsewindbeuteln eine besondere Bedeutung zu, da sie mit für die Konsistenz des Teigs verantwortlich sind. Gegen das Zerreißen des Teigs kann es helfen eine Tasse Wasser auf einem untergelagerten Blech zu verteilen, dann backt man sozusagen mit Wasserdampf.

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 170 ° C vorheizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

In einer Casserole das Wasser, Salz, die Muskatnuss und die Butter aufkochen. Das Mehl dazu

geben und mit dem Kochlöffel verrühren.

Schritt3

Zurück ziehen, etwas Butter zufügen und wieder etwas auf der Flamme zu einer Kugel abrösten - abbrennen. (Aber ohne Farbe nehmen zu lassen) Daher der Name „Brandteig“.

Schritt4

In eine separate Schüssel um leeren, etwas abkühlen lassen. Nacheinander die Eier zu einem glänzenden, geschmeidigen Teig verrühren, dann ebenfalls den Reibkäse.

Schritt5

In einen Spritzbeutel mit runder, mittlerer Tülle füllen. Mit etwas Abstand kleine, Walnuss große Häufchen aufspritzen (Die Gougères gehen noch auf) und für ca. 25 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt6

Nach 15 Minuten kurz heraus nehmen, mit einem Küchenpinsel das Eigelb bestreichen und etwas Reibkäse darüber streuen, 10 Minuten zu Ende backen. Direkt aus dem Ofen, noch warm servieren.

Die Gougeres lassen sich auch idealweise einfrieren.

Rezeptart: Fingerfood, Partyrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesische-kaesewindbeutel/>