



Käsewindbeutel mit Avocado - Pfefferschoten Dip

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Der herz hafte, pikante Snack

Zutaten

- 125 ml Milch
- Etwas Salz
- 30 g Butter
- 75 g Mehl
- 2 Eier
- 150 g grob gehobelten Gouda
- Etwas Cayenne
- Für den Avocado Dipp:
 - 1 vollreife Avocado, geschält und entkernt
 - Saft und Abrieb einer ½ Limette
 - 50 g fein gewürfelte Pfefferschote
 - 1 Prise Kreuzkümmel
 - Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Brandteig für die Windbeutel:

Schritt2

Die Milch mit der Butter und einer Prise Salz aufkochen und das gesiebte Mehl dazu geben.

Schritt3

Die Energie ausschalten und mit einem Kochlöffel auf der noch heißen Platte kräftig verrühren,

abbrennen, bis sich ein Klumpen entstanden ist, abkühlen lassen.(Daher der Name „Brandteig“)

Schritt4

In eine Schüssel umleeren, etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Die Eier einzeln darunter arbeiten, und den Käse dazu geben.

Schritt6

Alles in einen Spritzbeutel mit großer, runder Lochtülle geben und mit Abstand, auf Backtrennpapier oder einem gemehltes Backblech, walnussgroße Häufchen spritzen. Bei 180° C ca. 20 min. goldbraun backen, auskühlen lassen.

Schritt7

Der Avocado - Pfefferschoten Dip:

Schritt8

Das Avocadofleisch mit Salz und Pfeffer, sowie dem Limettensaft - und Abrieb würzen und fein pürieren. Danach die fein gewürfelten Pfefferschoten unterheben.

Schritt9

Zu den Käsewindbeuteln reichen oder damit füllen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** fleischlos, herzhaft, lecker, snack, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaesewindbeutel-mit-avocado-pfefferschoten-dip/>