

## Gougères ("Käsewindbeutel")

Traditionelles Rezept aus dem Burgund  
(für 6-8 Personen)

250ml Milch mit 100g Butter und 5g Salz  
zum Kochen bringen.

150g Mehl zugeben und die Mischung  
4-5 Minuten bei niedriger Temperatur  
rühren bis sie sich vom Topf löst.

Abkühlen lassen, dann 4 Eier mit einem  
Holzspatel einzeln untermischen

50g Gruyère oder Comté in etwa 5mm  
kleine Würfel schneiden und gleichmäßig  
in den Teig einarbeiten. Mit einem  
Eiößel Ballchen formen und auf ein  
gefettetes Backblech setzen. Mit Eigelb  
bestreichen und geriebenem Käse bestreuen.

Bei  $170^{\circ}\text{C}$  (Vorgabe) 20-25 Minuten backen.  
Zum Aperitif reichen.

---