KÄSE-WINDBEUTEL (GOUGÈRE)

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen/Trocknen lassen: ca. 40 Min.
Nährwert: Pro Stück: Kcal 50
F 3 / KH 4 / EW 2

FÜR 4 PERSONEN

Ergibt 24 Stück

2 dl	**Wasser**
50 g	**Butter**
0.75 TL	**Salz**
wenig	**Muskat**
wenig	**Pfeffer**
120 g	**Mehl**
3	**frische Eier**
50 g	**Luzerner Rahmkäse**

In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi

UND SO WIRDS GEMACHT

1. Teig: Ofen auf 180 Grad vorheizen. Wasser mit Butter, Salz, Muskat und Pfeffer aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl auf einmal beigeben, mit einer Kelle ca. 2 Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigball bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen.

2. Formen: Eier verklopfen (ergibt ca. 140 g), nach und nach mit den Schwingbesen des Handrührgeräts darunterrühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfliesst. Käse fein reiben, daruntermischen. Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben, ca. 24 baumnussgrosse Häufchen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen, aufstehende Spitzen mit nassem Finger flach drücken.

3. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Ofen nie öffnen! Trocknen: Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen. Herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm servieren. **Tipp:** Einige Thymianblättchen mit 2 TL Olivenöl mischen, vor dem Servieren über die Windbeutel träufeln.

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.