Gougères – kleine Käsewindbeutel

Zutaten für ca. 30-40 Stk., je nach gewünschter Größe:

180 ml	Wasser
60 g	Butter
Salz, Prise	Muskat
120 g	Mehl
3	Eier (M)
100 g	würziger Hartkäse
	z. B. Emmentaler, Bergkäse, Parmesan - einzeln oder als Mischung

Zubereitung:

1. Wasser, Butter, Salz und Muskat aufkochen.
2. Gesiebtes Mehl auf einmal zugeben und mit einem Kochlöffel einrühren.
3. Masse rühren und „abbrennen" bis sich ein glatter Teig gebildet hat.
4. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben, leicht auskühlen.
5. Käse fein reiben.
6. Eier nach und nach zugeben und in den Teig einarbeiten.
   Geriebenen Käse in den Teig einarbeiten.
7. Backofen auf 200 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze).
8. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.
   Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche kirschgroße Tupfen dressieren.
9. Im heißen Backofen 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.
   Etwa 15 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen.
   Dann mit Hilfe eines Kochlöffels die Backofentür einen Spalt offen halten.
   Windbeutel weitere 5 bis 10 Minuten bei 180 °C (Heißluft) trocken und bräunen.

   Herausnehmen und die Gougères am besten noch lauwarm servieren.