



Gougères

ca. 40 Stück

75 g Butter

75 g Mehl

1 Prise Salz

3 Eier

75 g Gruyère

75 g gekochter Schinken

1 EL Milch

- Mehl sieben
- Gruyère grob reiben
- Schinken fein würfeln
- 1 Ei mit der Milch verschütteln

In einem großen, flachen Topf 150 ml Wasser mit dem Salz und der Butter zum Kochen bringen. Das Mehl zugeben und rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Die Masse in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und etwas abkühlen lassen. Jetzt nacheinander die Eier untermischen; das nächste erst zugeben, wenn das vorherige vollständig eingearbeitet ist. Der fertige Teig muss glänzend und geschmeidig sein. Zum Schluss Käse und Schinken unter den Teig heben. Mit zwei nassen Teelöffeln den Teig portionieren und die Häufchen mit genügend Abstand auf das gefettete Backblech setzen. Mit dem verschüttelten Ei bepinseln und bei 220° 20-25 Min. backen. Ofentür während des Backens auf keinen Fall öffnen.

Als Snack zur Weinprobe oder zum Aperitif