

# Gougères

51

**Typ:** Verschiedenes      **Quelle:** Käsekochbuch, sigloch edition 1982, 90

**Bemerkungen:** Auch mit Schinkenwürfeln zusätzlich sehr gut!

**Zutaten:** 1/4 L Wasser  
75 g Butter  
1/2 TL Salz  
150 g Mehl  
26 g Speisestärke  
4 Eier  
1 gestrichener TL Backpulver  
150 g geriebener Comté (ersatzweise Emmetaler oder Gruyères)  
etwas Butter für das Blech  
1 Ei  
50 g Comté am Stück

**Rezept:** Wasser, Butter und Salz in einem Topf mit großer Bodenfläche zum Kochen bringen, von der Brennstelle nehmen, das mit Speisestärke gemischte Mehl auf einmal hineingeben, gut durcharbeiten und bei schwacher Hitze zu einem glatten Kloß verrühren. Weiterrühren, bis sich der Kloß vom Boden löst und sich am Topfboden ein weißer Belag gebildet hat.

Den Kloß in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen, dann nach und nach die Eier unterrühren, bis der Teig goldgelb glänzt und in langen Spitzen vom Rührlöffel reißt.

Backpulver und Reibkäse unterziehen. Den Teig mit zwei Eßlöffeln abstechen und kranzförmig auf des gebutterte Backblech setzen. (Oder in eine Kranzform geben und auf das Blech stürzen.)

Mit verquirltem Ei bestreichen. Restlichen Comté würfeln und auf den Kranz setzen. Den Kranz 20 min im vorgeheizten Ofen bei 200°C, dann weitere 20 – 25 min bei 175°C backen.

Heiß mit grünem Salat zu Tisch geben. Ein französischer Rotwein schmeckt am besten dazu.