



fâte à chouze GOUGERES (+ Fromage)			
beurre ou autre	eau	farine	œufs
70g	114 l	150g	4
90g	118+118 l	185g	5
105g	114+118 l	225g	6=45 choux

1 cuillère à café rase sel
poivre - légèrement muscade)

Mettre dans une casserole l'eau
la matière grasse, le sel, chauffer
jusqu'à ébullition, mettre
la farine d'un seul coup, retirer
du feu tourner avec
une cuillère en bois →



très vite (dans tous les
sens)

secher la fâte sur feu très
doux jusqu'à ce qu'elle seche
au fond de la casserole.
Saisir tiedin, puis ajouter les
œufs un par un en battant
vigoureusement. poivre, muscade
Mettre par petites doses d'une cuillère
à café sur une plaque
four 5 à 6 Ne pas ouvrir le
four avant 1/4 d'heure, ne
retirer les choux lorsque la fâte
résiste à la pression des doigts
(au four: choux, eclairs, gougères
critéri: très de moines)

GOUGERES

Wir erwähnten es ja schon mal – eine unserer absoluten **Liebingsbeschäftigungen im Burgund** ist das **Picknicken**. Vielleicht **am Rande eines Weinbergs**, vielleicht **im Garten einer unserer Unterkünfte**... Was auf jeden Fall immer Picknickkorb landen muss, ist **eine Tüte mit Gougères**. Die kleinen ur-burgundischen **Brandteigbällchen mit Käse** erhalten Sie im Burgund in jeder Bäckerei. Sie können sich diese Portion Urlaubsgefühl aber auch ganz leicht nach Hause holen, sie sind nämlich einfach herzustellen. Unsere liebe Gastgeberin Isabelle hat uns extra für Sie ein **altes Familienrezept** verraten (siehe oben). Es stammt noch von ihrer Großmutter und ist absolut köstlich. Wir durften schonmal probieren ☺

- 250ml Wasser
- 150g Mehl
- 150g geriebener Käse (am liebsten Comté ; Gruyère oder Emmentaler gehen auch)
- 70g Butter
- 4 Eier
- 1 Teelöffel Salz
- etwas Pfeffer und Muskat

Bringen Sie in einem Topf das Wasser mit der Butter und dem Salz zum Kochen. Nehmen Sie dann den Topf vom Herd und fügen das Mehl in einem Rutsch hinzu. Sofort mit einem Holzlöffel kräftig verrühren – die Masse sieht zunächst immer etwas klumpig aus. Stellen Sie dann den Topf zurück auf den Herd und erhitzen den Teig bei leichter bis mittlerer Hitze unter kräftigem Rühren weiter, bis sich am Boden ein weißer Belag bildet. Füllen Sie den Teig danach am besten in eine Schüssel um und lassen Sie ihn kurz abkühlen. Sie können ihn aber auch im Topf lassen. Rühren Sie nun nach und nach die Eier unter, Stück für Stück. Keine Sorge, der Teig nimmt die Eier anfangs schwer auf, es wird aber klappen! Anschließend fügen Sie den Käse hinzu und würzen den Teig mit Pfeffer und Muskat.

Formen Sie nun mit einem Teelöffel kleine Bällchen und legen Sie sie auf ein Backblech (bitte Backpapier verwenden). Backen Sie die Gougères bei 210 Grad etwa 25 Minuten lang. Wichtig: Bitte öffnen Sie den Ofen während des Backens (vor allem in der ersten Viertelstunde) nicht, die Gougères fallen sonst in sich zusammen.

Wir lieben die kleinen Käsebälle besonders, wenn sie noch ein bisschen warm sind. Dazu passt ein Glas Crémant oder natürlich ein schöner Wein aus dem Burgund.

*France
naturelle*