



La Bourgogne à vos pieds

GOUGERES 130 pièces **KÄSEWINDBEUTEL 130 Stück**

Zutaten :

- 250 g Wasser
- 250 g Milch
- 200 g Butter
- 360 g Mehl
- 16 g Salz
- 400 g Eier
- 200 g geriebener Comté
- 6 g Backpulver
- Muskatnuss, Pfeffer

Vorgehen

Wasser, Milch, Butter und Salz erhitzen.

Vom Feuer nehmen und das Mehl dazugeben, dann rühren, damit Wasser verdampft.

Nach und nach das Ei dazugeben. Den geriebenen Käse unterrühren.

Sofort mit einer Spritztüte kleine Häufchen auf das Backblech spritzen.

Bei Umluft bei 175° 12 Minuten lang backen. Dann kurz die Backofentüre öffnen, damit der Dampf entweichen kann. Dann nochmals etwa 10 Minuten backen.

Vokabular :

comté râpé m.

levure chimique f.

dessécher qc.

chauffer qc.

pocher qc

four ventilé m.

buée f.

geriebenen Comté-Käse (Hartkäse aus dem Jura)

Backpulver (« chemische Hefe »)

etwas (aus)trocknen, hier durch Umrühren

etwas erhitzen

mit einer Spritztüte (« poche ») spritzen

Umluft (« belüfteter Ofen »)

Dampf, Dunst