MÄURER

KÄSEWINDBEUTEL

Ein Rezept, mitgebracht aus dem letzten Urlaub im Burgund. Die Windbeutel werden dort als Häppchen zum Aperitif und zur Weinprobe gereicht. Dabei wird vielfältig variiert: mit Kümmel, Paprika, Kräutern oder gefüllt mit Champignons oder Weinbergschnecken als kleine Vorspeise. Viel Spaß beim Ausprobieren!

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER

Zubereitung

Milch, Salz und Butter zusammen in einen Topf geben und aufkochen lassen.
Mehl unterrühren und auf kleiner Flamme 4-5 Minuten erhitzen (abbrennen), bis sich ein Kloß bildet, der nicht mehr am Topf klebt.
Den Brandteig etwas abkühlen lassen und die Eier nach und nach mit einem Holzlöffel untermengen.
Den Käse in ungefähr 3 x 3 mm große Würfel schneiden und zum Teig geben.
Solange rühren, bis es ein glatter Teig ist.
Mit zwei Löffeln kleine Kugeln formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.
Mindestens 20 Minuten bei 170 Grad Umluft backen (je nach Größe und Ofen)

Zutaten

250 ml Milch
5 g Salz
250 g Mehl
125 g Butter
5 ganze Eier
150 g Gruyère oder Comté-Käse

Weinempfehlung



Pinot Sekt

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de