



Gougères

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Butter | 100 g |
| Salz | 1 TL |
| Weizenmehl, Type 405 | 300 g |
| Parmesan | 100 g |
| Gruyere am Stück | 100 g |
| Eier | 4 St. |
| Pfeffer, bunt | |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) erhitzen. Einen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, Butter mit Salz und 200 ml Wasser aufkochen. Unter ständigem Rühren Mehl hinzugeben, bis sich ein Teigkloß formt. Den Brandteig in eine Schüssel geben und ca. 10 Min. abkühlen lassen.
2. Beide Käse fein reiben. Eier unter den Teig heben, den Käse ebenfalls unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mithilfe von zwei Teelöffeln ca. 4 cm große Teigbällchen mit einem Abstand von 2 cm voneinander auf ein Blech mit Backpapier absetzen. Die Gougères für ca. 20 Min. goldbraun backen und lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 737 kcal |
| Kohlenhydrate | 59 g |
| Eiweiß | 31 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 41 g |