

Käsekranz aus Burgund (Gougere)

Zutaten:

220 ccm Wasser
80 g Butter
1 Tl Salz
1 Pr. geriebene Muskat
150 g Mehl
4 Eier
180 g Emmentaler od. Greyerzer Käse
Margarine zum Einfetten des Bleches
Mehl zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Gougere, ein lockerer Kranz aus Brandteig und Käse, ist in Burgund zu Hause. Sie wird heiß oder kalt als Vorspeise oder als Imbiss zum Wein gegessen.

Wasser und Fett in einem Topf mit Salz und Muskat aufkochen. Mehl auf einmal zugeben. Die Masse rühren bis sie sich vom Topfboden löst und einen Kloß bildet. Topf vom Herd nehmen, Teig etwas abkühlen lassen und nach und nach die Eier unterrühren. Der Teig soll eine glänzende Oberfläche haben. Den Teig 60 Min. ruhen lassen. Inzwischen den Käse fein würfeln. Die Hälfte der Käsewürfel unter den Teig mischen. Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Mit einem in heißem Wasser getauchten Eßl. etwa 20 Teigportionen abstechen und dicht nebeneinander zu einem Kranz auf das Blech legen. Der Kranz soll einen Durchmesser von etwa 25 cm haben. Mit den restlichen Käsewürfeln den Kranz spicken. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit 1	20 Min. auf 200 Grad
Danach die Temperatur erhöhen	15 Min. auf 220 Grad