

GEFÜLLTE GOUGÈRES

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen/Trocknen: ca. 35 Min.

**Für das «Chüechli-Blech», gefettet,
kühl gestellt**

Ergibt 8 Stück

BRÜHTEIG

1¼ dl Wasser

40g Butter

¼ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

100g Mehl

2-3 Eier, verklopft

75g rezepter Gruyère, gerieben,
2 Esslöffel beiseite gestellt



1 Wasser mit Butter, Salz und Pfeffer aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl auf einmal begeben, mit einer Kelle ca. 1½ Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen.

2 Die Eier portionenweise darunterrühren, der Teig soll weich sein, aber nicht zerfließen. Käse daruntermischen. Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben, in die vorbereitete Form oder 8 Ringli von je ca. 8 cm Ø mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Mit beiseite gestelltem Käse bestreuen.

BACKEN/TROCKNEN Ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens (siehe Tipp). Ofen nie öffnen! Anschließend im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Min. trocknen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, quer halbieren.

FÜLLUNG

150g rezepter Gruyère, gehobelt

25g Rucola, grobe Stiele entfernt

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Gougères mit Käse und Rucola füllen, würzen.

TIPP Ca. 20 Min. auf dem Boden bei 180 Grad und 30% Feuchtigkeit im Miele Kombi-Dampfgarer backen.