Gougères au Gruyère - Ofenküchlein mit Greyerzer

Gougères sind schnell gemacht. Man bereitet aus Milch, Butter, Mehl und Eiern in der Pfanne einen Brandteig zu und mischt ihn mit geriebenem Greyerzer. Aus dem Teig formt man kleine Küchlein, Ofenküchlein, und bäckt sie 20 Minuten im Ofen. Sie gehen dabei sehr schön auf, eigentlich ein kleines Wunder, da der Teig ganz ohne Triebmittel auskommt.

Das Mehl muss im Sturz in die Buttermilch gegeben werden und dann mit einer Kelle kräftig gerührt werden, bis ein klebriger Klumpen entsteht und am Pfannenboden eine weisse Schicht haften bleibt, die rasch anbrennen würde (aber nicht darf). Daher der Name Brandteig.

Die Gougères schmecken ausgezeichnet zu einem Glas Wein oder zusammen mit Salat angerichtet als Vorspeise. Sie lassen sich aber auch gut befüllen: Mit Kräutern oder Schnittlauch gewürzter Quark passt sehr gut. Ich habe Rohschinken gehackt, mit Quark gemischt und damit, zusammen mit einer Zwiebelscheibe, die Küchlein gefüllt.

Zutaten (ca. 8 Stück)

1dl	Milch
40g	Butter
80g	Mehl
60g	geriebener Gruyère
2	verklopfte Eier
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Zutaten portioniert bereitstellen.

Butter und Milch zusammen erhitzen. Sobald die Butter geschmolzen ist und die Milch

leicht köchelt, die Herdplatte ausschalten, die Pfanne zur Hälfte von der Platte ziehen. Mehl und Käse im Sturz zugeben und mit einer Holzkelle kräftig verrühren bis sich ein weisser Belag am Pfannenboden bildet. Das geht recht schnell, ca. 2-3 Minuten.

Pfanne ganz von der Herdplatte ziehen, leicht abkühlen lassen (5 Minuten), mit wenig Salz (Der Käse ist bereits salzig) und Pfeffer würzen und die Eier nach und nach unterrühren. Es entsteht ein weicher geschmeidiger Teig.

Man kann den Teig mit zwei Löffeln zu gut baumnussgrossen Küchlein formen und auf ein bebuttertes Backblech legen oder mit dem Spritzsack mit einer gezackten Tülle auf das Blech geben, das gibt schöne makronenähnliche Küchlein.

Die Küchlein in die Mitte des auf 220° vorgeheizten schieben und 20 Minuten backen. Nach 5 Minuten Temperatur auf 200° zurückstellen. Ganz wichtig: Der Ofen darf während dem Backen nie geöffnet werden, sonst gehen sie nicht auf.

Gut vorbereitete Zutaten erleichtern die Zubereitung des Brandteiges

Milch und Butter erhitzen

Mehl und Käse mit der Buttermilch verrührt, der Teig beginnt am Pfannenboden zu kleben

Brandteig mit eingerührtem Ei