

Käse-Windbeutel

Rezept für 15 Stück

Zutaten:

1 dl Milch
1 dl Wasser
½ TL Salz
50 g Butter
100 g Mehl
3 Eier
100 g Fribourger Vacherin gerieben
wenig Salz
Pfeffer
Muskatnuss



Zubereitung:

Milch, Wasser, Salz und Butter in einer mittleren Pfanne aufkochen.

Hitze reduzieren.

Das ganze Mehl auf einmal begeben.

Mit einer Holzgabel rühren, bis der Teig als Ballen zusammenhält und sich vom Pfannenrand löst. Kräftig rühren und erst aus der Pfanne nehmen, wenn sich am Pfannenboden ein weisser Belag gebildet hat und der Teig kompakt ist.

5-10 Minuten auskühlen lassen.

Den Teig in eine Schüssel geben. Die Eier verquirlen und nacheinander mit einem Mixer unterrühren sodass ein weicher, glatter Teig entsteht. Käse und Gewürze beifügen und gut mischen.

Den Ofen auf 180° C vorheizen. Mit zwei Teelöffeln kleine Kugeln formen und mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

Ca. 10 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Ofen trocknen lassen.