



## KÄSEWINDBEUTEL

Ein Rezept, mitgebracht aus dem letzten Urlaub im Burgund. Die Windbeutel werden dort als Häppchen zum Aperitif und zur Weinprobe gereicht. Dabei wird vielfältig variiert: mit Kümmel, Paprika, Kräutern oder gefüllt mit Champignons oder Weinbergschnecken als kleine Vorspeise. Viel Spaß beim Ausprobieren!

# MÄURER



## Zubereitung

Milch, Salz und Butter zusammen in einen Topf geben und aufkochen lassen.

Mehl unterrühren und auf kleiner Flamme 4-5 Minuten erhitzen (abbrennen), bis sich ein Kloß bildet, der nicht mehr am Topf klebt.

Den Brandteig etwas abkühlen lassen und die Eier nach und nach mit einem Holzlöffel untermengen.

Den Käse in ungefähr 3 x 3 mm große Würfel schneiden und zum Teig geben.

Solange rühren, bis es ein glatter Teig ist.

Mit zwei Löffeln kleine Kugeln formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.

Mindestens 20 Minuten bei 170 Grad Umluft backen (je nach Größe und Ofen)

## Zutaten

250 ml Milch

5 g Salz

250 g Mehl

125 g Butter

5 ganze Eier

150 g Gruyère oder Comté-Käse

## Weinempfehlung



Pinot Sekt

