Französische Käsewindbeutel

Warum nicht mal herzhafte Windbeutel zubereiten? Das Rezept für Französische Käsewindbeutel sollte man unbedingt einmal ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

120 ml	Wasser
120 ml	Milch
4 EL	Butter
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
0.5 TL	Zucker
250 g	Mehl
4 Stk.	Eier
300 g	Käse (geriebenen, nach Wahl)
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Um Französische Käsewindbeutel zuzubereiten, zunächst den Backofen auf 220°C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. In einem kleinen Topf Milch und Wasser erhitzen. Zucker, Salz, Pfeffer und Butter hinzufügen und 1-2 Minuten kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Butter geschmolzen ist.

3. Unter ständigem Rühren das Mehl hineinrieseln lassen, so dass langsam ein glatter Teig entsteht. Noch mehrere Minuten weiterrühren, bis er nicht mehr am Topf klebt.

4. Aus dem Teig eine Kugel formen und in einer Schüssel kurz abkühlen lassen. Nach und nach die Eier hinzufügen und gründlich unterrühren. Zuletzt den Käse reiben und untermengen. Nach Belieben mit Muskatnuss abschmecken.

5. Mit angefeuchteten Händen aus dem Teig marillengroße Kugeln formen und auf die Backbleche setzen. Im Ofen 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 190°C reduzieren und weitere 15 Minuten backen.

6. Wenn die Windbeutel goldbraun und knusprig sind, die Hitze komplett ausschalten und die Windbeutel im geschlossenen Ofen noch 15 Minuten stehen lassen. Erst dann herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Wer möchte, kann den Teig für Französische Käsewindbeutel mit kleinen Schinkenwürfeln verfeinern.