

# GOUGÈRES – FRANZÖSISCHE KÄSE-BRANDTEIGKRAPFEN

## GOUGÈRES – FRANZÖSISCHE KÄSE-BRANDTEIGKRAPFEN

Gougères – french cheese-profiteroles

*Please find the english version of this recipe below the german version. The recipe was translated for participation in Bread Baking Day.*

Die Idee französisches Brot zu backen wurde durch den aktuellen Bread Baking Day erweckt. Die Basis für dieses Rezept entspringt meinem Kochbuch „Die französische Küche“. Leider ist dieses Kochbuch etwas... naja... keins von der besonders nützlichen Sorte. Möglicherweise liegt es an der Übersetzung, viele Angaben sind sehr ungenau und hätte ich mich so daran gehalten wäre der Teig für diese Art „Splitterbrötchen“ bereits im ersten Schritt hinüber gewesen. Aber mit etwas Improvisieren klappt alles und so ist das hier mein Beitrag zum Thema französisches Brot. Schmeckt übrigens wunderbar mit einem schönen, frisch aufgeschnittenen italienischen Schinken!



Zutaten für 6 Brötchen:

125ml Milch

50g Butter

90g Mehl

2 Eier + 1 Eigelb

20-30g Käse (z.B. Gouda, Cheddar, o.ä.)

Salz

Zubereitung:

Ich gebe die Milch zusammen mit Butter und Salz in einen kleinen, beschichteten Topf und lasse alles zusammen kurz aufkochen. Dann schalte ich die Hitze aus und gebe das Mehl unter schnellem Rühren hinzu. Der Teig wird fast sofort fest. Dann knete ich ihn mit dem Löffel noch etwas durch um sicherzugehen, dass sich darin keine „Mehlinself“ verstecken. Kurz beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Nach ungefähr 5 Minuten rühre ich die Eier unter. Die Teigkonsistenz wandelt sich jetzt wieder und der Teig ist deutlich cremiger. Jetzt gebe ich ihn in 6 Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes

Backblech. Dann trenne ich ein Ei und pinsel vorsichtig das Eigelb über den Teig.



Das Blech kommt in den Ofen und der sollte dann erstmal nicht geöffnet werden damit die Teigteilchen nicht in sich zusammen fallen. Ich beobachte das Ganze gespannt und es passiert.... erstmal nichts. Ich bin schon leicht gefrustet, dass es scheinbar nicht geklappt hat, da entscheidet sich das erste Brötchen aufzugehen. Und das Zweite, und Dritte.... Juhu - es passiert etwas!



Nach 20 Minuten im Ofen sind die Brötchen gold-braun und duften fantastisch.



Kurz abkühlen lassen - in dieser Zeit kann man wunderbar einen Salat machen oder eine klein Schinkenplatte anrichten. Noch leicht warm servieren.

Lasst es euch schmecken!



### Gougères - french cheese-profiteroles

Due to the current Bread Baking Day I was inspired to bake a french bread. This recipe is based on the book „Die französische Küche“ which is unfortunately... uuh.... let's say not very helpful. Maybe that's caused by the translation (I hope my translation will become better), the problem was that quantities and procedures were not listed in detail and if I would have followed the actual recipe baking a french bread would have failed in the first step. But everything became fine and that's my recipe for the french BBD. It's perfect in combination with good italien ham!



#### Ingredients:

125ml milk

50g butter

90g flour

2 eggs + 1 egg yolk

20-30g cheese (e.g. Gouda, Cheddar)

salt

### Preparation:

At first I give milk, butter and salt in a small coated pot and briefly boil it up. Then I turn the heat off and add the flour while fast stirring. The dough becomes a thick consistency and I knead it with a spoon to avoid „flour balls“ in the middle. Then I put it on the side to cool down.

The oven is pre-heated to 180°C / 360°F.

Round about 5 Minutes later I give the eggs to the dough and mix everything together. The dough is very creamy now. I split it up into 6 portions and give it on a baking tray with baking paper. Then one egg is divided and the egg yolk is used to brush the dough's surface.



I put the baking tray into the oven. Keep this closed to avoid that the little bread-pieces will collapse. I observe the whole thing and.... nothing happens. I'm a little afraid it wouldn't work while the first bread decides to rise. And the second... and the third... juhu - it works!



20 minutes later the bread has a fantastic golden colour and smells great.



Allow the bread to cool down for some minutes. This time can perfectly be used to prepare a plate with ham or a tasty salad. Serve it warm.

Enjoy!



The french BBD #52 is hosted by Cindystar.

