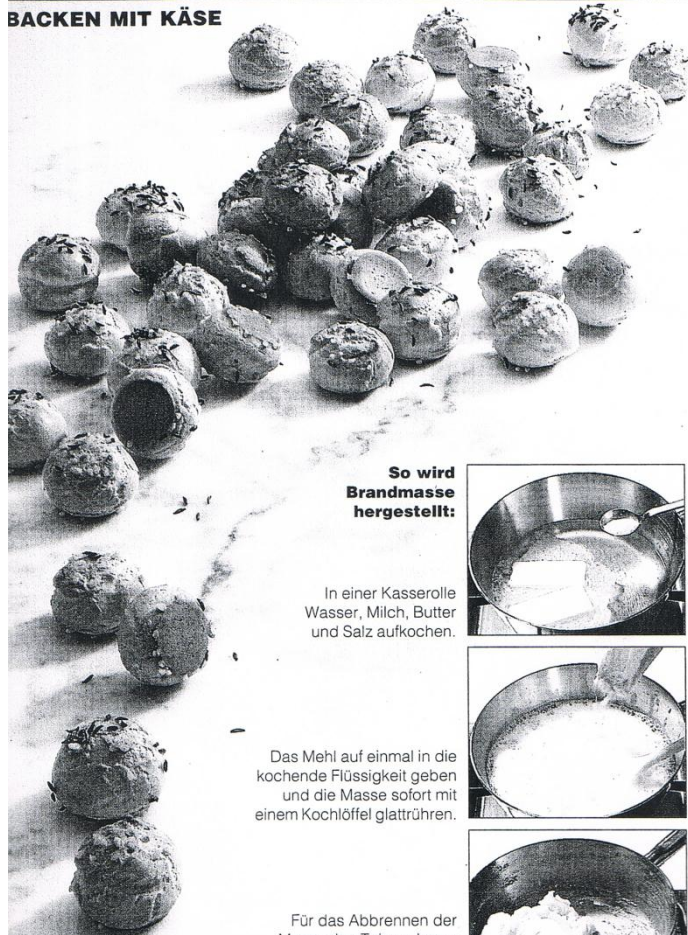
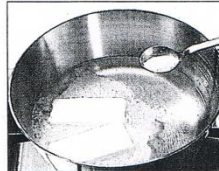


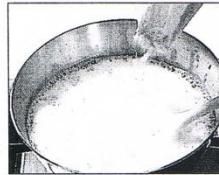
BACKEN MIT KÄSE


**So wird
Brandmasse
hergestellt:**

In einer Kasserolle Wasser, Milch, Butter und Salz aufkochen.



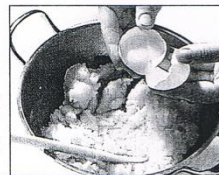
Das Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit geben und die Masse sofort mit einem Kochlöffel glatrühren.



Für das Abbrennen der Masse den Teig so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet und eine weiße Haut den Topfboden überzieht.



Den Teig in eine Rührschüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Die Eier nacheinander zu dem Teig geben.



Erst wenn jedes Ei vollständig in den Teig eingearbeitet ist, das nächste zugeben.



Für die Brandmasse mit Käse wird zum Schluß der geriebene Käse zugegeben und vollständig untergerührt.



Brandmasse mit und ohne Käse

Brandteig oder Brandmasse ist die ideale Basis für viele pikante Gebäcke, da dieser Teig grundsätzlich ohne Zucker hergestellt wird und deshalb auch gut mit Käse zu kombinieren ist. Der Käse kann unter den Teig gerührt und mitgebacken werden, oder ein neutraler, gebackener Brandteig wird mit einer Käsecreme oder einem Käsesalat gefüllt. Zum Mitbacken eignen sich vor allem pikantere Hart- und Schnittkäse. Also alten, gut gelagerten Emmentaler oder Gruyère bevorzugen oder Extrahartkäse, wie Parmesan oder Pecorino, verwenden. In jedem Fall aber die Salzmenge für den Teig halbieren, denn der Käse bringt bereits Salz mit. Dies gilt ganz besonders, wenn das Gebäck noch zusätzlich mit Salz bestreut wird.

GRUNDREZEPT

je 1/8 l Milch und Wasser

125 g Butter, 1/2 TL Salz

220 g Mehl, 5 bis 6 Eier

grobes Salz und Kümmel

Zusätzlich für Brandmasse mit Käse:

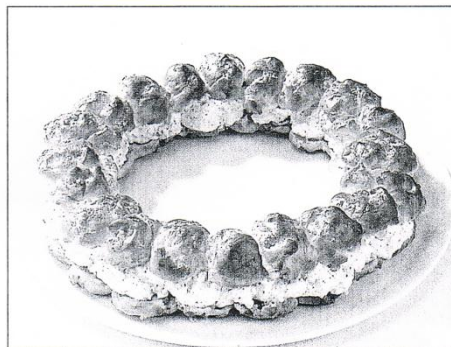
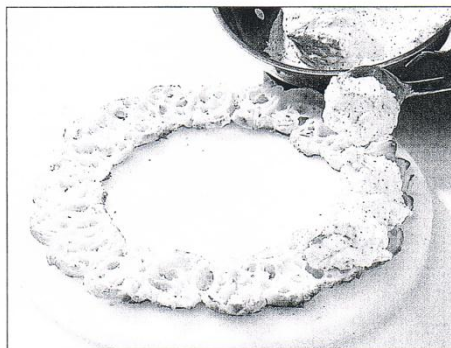
150 g geriebener Gruyère



Käse-Knusperchen. Brandmasse mit Käse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 7 füllen, mit ausreichend Abstand auf ein Backblech spritzen und mit Salz und Kümmel bestreuen. Frisch servieren. Sie lassen sich aber auch einfrieren und bei Bedarf aufbacken.


Diese Brandteig-Ringe

werden vor dem Backen mit grobem Salz und Kümmel bestreut. Nach dem Backen auseinander-schneiden und mit der Frischkäsecreme von Seite 128 füllen.



Gougère-Ring mit pikanter Käse-Sahne-Füllung. Dieser Brandteig-Ring ist eine Variante der originalen Gougère-Bällchen. Die Bällchen werden kranzförmig auf ein Backblech gespritzt und im vorgeheizten Backofen bei 230°C 20 bis 22 Minuten mit Schwaden gebacken. Die gebackene Gougère wird mit einem geeigneten Messer längs halbiert (Bild oben), und die Käse-Sahne-Füllung mit einem Löffel auf dem "Boden" verteilt (Bild Mitte). Dann wird die obere Hälfte des Brandteig-Rings auf die Füllung gesetzt.

GOUGERE

BÄLLCHEN AUS BRANDTEIG

1 1/2 Tassen Wasser

125 g Butter, 1 Prise Salz

250 g gesiebtes Mehl

5 große Eier

225 g Gruyère, in Stückchen geschnitten

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

1 Ei zum Glasieren

Aus den Zutaten einen Brandteig herstellen, wie links beschrieben. Den Teig in kleinen Bällchen auf ein gebuttertes Blech spritzen. Das Ei schaumig schlagen und vor dem Backen das Gebäck damit glasieren. Die Brandteig-Bällchen werden bei 230°C 15 Minuten mit Schwaden gebacken, das heißt, nach dem Einschleiben wird eine Tasse Wasser auf den Boden des Backofens gegossen und die Ofentür sofort geschlossen. Der entstehende Dampf (Schwaden) hilft dem Gebäck, sich noch stärker zu entwickeln.

KÄSE-SAHNE-FÜLLUNG FÜR DEN GOUGERE-RING

150 g Ziegenfrischkäse

150 g Doppelrahmfrischkäse

60 g geriebener Gruyère

gehackte Petersilie

Salz und Pfeffer

1/4 l geschlagene Sahne

Alle Zutaten außer der Sahne mit einem Schneebesen vermischen. Dann die Sahne nach und nach unter die Masse heben.

Gougère, ein Brandteiggebäck mit Käse, ist eine Spezialität aus Burgund. Gougère wird kalt oder warm gegessen. Paßt vorzüglich zu burgundischen Weinen. Pur oder gefüllt - delikate Appetithilfe

