

# Käsewindbeutel mit Avocado - Pfefferschoten Dip

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Der herz hafte, pikante Snack

## Zutaten

- 125 ml Milch
- Etwas Salz
- 30 g Butter
- 75 g Mehl
- 2 Eier
- 150 g grob gehobelten Gouda
- Etwas Cayenne
- Für den Avocado Dipp:
  - 1 vollreife Avocado, geschält und entkernt
  - Saft und Abrieb einer ½ Limette
  - 50 g fein gewürfelte Pfefferschote
  - 1 Prise Kreuzkümmel
  - Frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Brandteig für die Windbeutel:

### Schritt2

Die Milch mit der Butter und einer Prise Salz aufkochen und das gesiebte Mehl dazu geben.

### Schritt3

Die Energie ausschalten und mit einem Kochlöffel auf der noch heißen Platte kräftig verrühren,

abbrennen, bis sich ein Klumpen entstanden ist, abkühlen lassen.(Daher der Name „Brandteig“)

#### **Schritt4**

In eine Schüssel umleeren, etwas abkühlen lassen.

#### **Schritt5**

Die Eier einzeln darunter arbeiten, und den Käse dazu geben.

#### **Schritt6**

Alles in einen Spritzbeutel mit großer, runder Lochtülle geben und mit Abstand, auf Backtrennpapier oder einem gemehltes Backblech, walnussgroße Häufchen spritzen. Bei 180° C ca. 20 min. goldbraun backen, auskühlen lassen.

#### **Schritt7**

Der Avocado - Pfefferschoten Dip:

#### **Schritt8**

Das Avocadofleisch mit Salz und Pfeffer, sowie dem Limettensaft - und Abrieb würzen und fein pürieren. Danach die fein gewürfelten Pfefferschoten unterheben.

#### **Schritt9**

Zu den Käsewindbeuteln reichen oder damit füllen.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** fleischlos, herzhaft, lecker, snack, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaesewindbeutel-mit-avocado-pfefferschoten-dip/>