



Warme Käsewindbeutelchen

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Hervorragend zum Apperitiv, pikant, herzhaft

Zutaten

- Für ca. 20 Windbeutelchen:
- 65 g Mehl, gesiebt
- 125 ml Wasser
- 30 g Butter
- Etwas geriebene Muskatnuss
- 1Prise Salz
- 2 ganze Eier
- 50 g geriebener Käse wie Emmentaler oder Gouda
- 1 Eigelb mit 2 El Wasser verklappert

Zubereitungsart

Schritt1

Das Wasser mit der Butter in einer Casserole aufkochen, das Mehl dazu geben und mit einem Kochlöffel unterrühren.

Schritt2

Noch einen Stich Butter zufügen, wieder aufs Feuer geben, 1 - 2 min. stetig rühren, ab rösten, bis sich ein Klumpen gebildet hat.

Schritt3

Etwas abkühlen lassen, die Hälfte des Käses verrühren, salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen; die Eier einzeln unterheben.

Schritt4

Die Brandteig Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

Schritt5

Auf dem flachen, bemehlten Backblech kleine Rosetten spritzen. Mit dem verklapperten Eigelb, mittels eines Küchenpinsels bestreichen und den restlichen Käse darüber streuen.

Schritt6

Für 25 mi. in den auf 170 ° C vorgeheizten Backofen schieben, goldgelb heraus backen.

Schritt7

Immer warm servieren, Passen hervorragend zum Apperitiv.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/warme-kaesewindbeutelchen/>