

DIEL RECETTE A LA SYLVAIN

Gougères au Comté

- Recette Oma Gillé -



Schlossgut Diel KG
Burg Layen 16-17
55452 Rümmelsheim

Telefon +49 6721/ 96 950
Telefax +49 6721/45 047

info@diel.eu
www.diel.eu



Teig für 6 Personen

150 g Mehl - 1 TL Salz - 4 Eier - 80 g Butter - 150g. Comté gerieben -
Muskatnuss - Pfeffer

Etappen für die Gougères

- Den Ofen auf 200°C vorheizen
- In einem Topf 25 Cl Wasser mit der in Stücke geschnittenen Butter und einem Teelöffel Salz zum Kochen bringen.
- Vom Herd nehmen, das gesiebte Mehl auf einmal dazugeben und kräftig umrühren.
- Eine Minute lang bei schwacher Hitze Abbrennen.
- Kurz auskühlen lassen
- Die Eier einzeln unterrühren und gut verrühren.
- Den Comté und den Pfeffer hinzufügen.
- Blech mit Backpapier auslegen und mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das Blech setzen
- Für 25 Minuten in den Ofen schieben!

BON APPETIT....

DIEL RECETTE A LA SYLVAIN

Gougères au Comté

- Recette Oma Gillé -



Schlossgut Diel KG
Burg Layen 16-17
55452 Rümmelsheim

Telefon +49 6721/ 96 950
Telefax +49 6721/45 047

info@diel.eu
www.diel.eu



Ingrédients for 6 people

150 g flour - 1 tsp. salt - 4 eggs - 80 g butter - 150g. Comté grated - nutmeg - pepper

Stages for the gougères

- Preheat the oven to 200°C.
- In a saucepan, bring 25 cl of water to a boil with the butter cut into pieces and a teaspoon of salt.
- Remove from heat, add the sifted flour all at once and stir vigorously.
- Burn off over low heat for one minute.
- Let cool briefly
- Stir in the eggs one at a time and mix well.
- Add the comté and the pepper.
- Line the baking tray with baking paper and place small balls on the tray with 2 teaspoons.
- Put in the oven for 25 minutes!

BON APPETIT....