



PIKANTE WINDBEUTEL MIT AOP FOURME D'AMBERT BLAUSCHIMMELKÄSE

Zutaten für ca. 24 Stück

Zutaten für den Teig:

- * 250 ml Wasser
- * 60 g Butter
- * 1 großzügige Prise Salz
- * 200 g glattes Mehl
- * 4 kleine Eier

Zutaten für die Füllung:

- * 200 g AOP Fourme d'Ambert Blauschimmelkäse
- * 200 g Frischkäse
- * 20 g getrocknete Cranberries
- * 20 g Walnüsse gehackt
- * 2-3 EL Rosé-Wein oder Milch

Zubereitung:

- * Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und beiseite stellen.
- * Wasser, Butter und Salz in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, das Mehl dazu geben und mit einem Kochlöffel solange rühren, bis die Masse eindickt und sich schließlich als Kloß vom Topfrand/Topfboden löst. Den Teig in eine Schüssel geben, etwas flach drücken und für mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.
- * Den Teig dann mit einem elektrischen Handrührer kurz verrühren, dann nacheinander (!) die Eier zugeben und dazwischen immer solange rühren, bis das Ei gut in den Teig eingearbeitet ist. Erst dann das nächste Ei einrühren.
- * Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und etwa golfballgroße Tupfen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen. Im heißen Ofen für etwa 20-23 Minuten hellbraun backen. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- * Für die Füllung die Cranberries hacken. Den Blauschimmelkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit den restlichen Zutaten



PATRICIAS Abenteuerkekserl

vermischen (Alternativ den Blauschimmelkäse mit dem Frischkäse in einen Foodprocessor geben, cremig mixen und die restlichen Zutaten unterrühren).

- * Die Windbeutel quer halbieren. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und jeweils auf die unteren Hälften der Windbeutel aufdressieren. Dann die oberen Hälften wieder auf die Windbeutel setzen.

