

Quiche lorraine ■ ■

ZUTATEN für 1 Springform von 28 cm Durchmesser oder eine Quicheform
Die Zutaten sind alle bei Aldi erhältlich.

FOTO
noch nicht vorhanden

Teig

200 g Mehl
1 Ei
1 EL kaltes Wasser
100 g Butter
Salz

Ruhezeit beachten !

Belag

250 g gewürfelter Speck
5 Eier
1 Becher Sahne , 1 Becher Sahne
Pfeffer, Paprikapulver, Muskatnuß
300 g geriebener Emmentaler

---> Hinweis: Wenn es besonders schnell gehen soll, kann man auch fertigen Blätterteig oder Hörnchenteig von Knack-und-Back (den in den blauen Rollen) nehmen. Dann entfällt der Schritt 1.

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei, das Wasser und das Salz in die Vertiefung geben. Die Butter in kleinen Stücken auf den Mehrrand schneiden. Alles mit dem Mixer (mit Knethaken) zu einem glatten Teig verrühren. Das Kneten braucht etwas Zeit. Aber nach spätestens 5 Minuten erhält man einen glatten Teig. (Wer wil, kann auch mit den Händen kneten). Den Teig in Alufolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Speck in einer Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Die Form einfetten und den Backofen auf 200 °C vorheizen.
4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf rund ausrollen. Den Boden der Form damit auslegen und einen zweifingerbreiten Rand formen.
5. Den Speck darauf verteilen.
6. Die Eier mit Sahne, Schmand, Pfeffer, Paprikapulver und Muskat verquirlen. Den Käse unterheben. Auf den Speck gießen.
7. Die Quiche auf der zweiten Schiene von unten in etwa 30 Minuten goldgelb backen.
8. Den Kuchen mit einem Messer vom Rand lösen (ist meistens nicht notwendig, da der Teig normalerweise nicht festklebt) und aus der Form nehmen.
9. Servieren: Entweder: Direkt heiß in Tortenstücke schneiden. Mit grünem Salat und Rotwein servieren. Lecker.
Oder: Abkühlen lassen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Als kleiner Snack sehr zu empfehlen.