



QUICHE LORRAINE

Backofen: 180° C Ober-Unterhitze
Backzeit: ca. 30 min
Zubehör: Quiche- & Tarteform

Zutaten:

Mürbeteig:

75 g kalte Butter
150 g Weizenmehl Typ 550
1/2 TL Salz
50 ml Wasser

Füllung:

100 g Katenschinkenwürfel
4 Eier
50 ml Milch
100 g Crème légère
1/4 TL Salz
2 Prisen frisch gemahlener Pfeffer

50 g Gruyère Käse

Zubereitung:

Gruyère Käse mit der Microplane Grobe Reibe reiben und beiseite stellen.

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Quiche- & Tarteform hauchdünn einfetten.

Aus Butter, Mehl, Salz und Wasser einen Mürbeteig herstellen.
(TM: 20 sek / Stufe 4)
Dann von Hand zu einer Kugel kneten.

Teigunterlage leicht bemehlen und Mürbeteig darauf auf die Größe der Quicheform ausrollen.
Quiche- & Tarteform mit dem Teig auskleiden, Rand leicht andrücken und Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Zutaten für die Füllung in der 1 l Nixe verrühren.

Schinkenwürfel auf dem Teigboden verteilen. Füllung darüber gießen und mit dem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 min goldbraun backen.

