



Quiche Lorraine



Zutaten (für 4 Personen):

Teig

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Butter
- Salz
- Pfeffer, gemahlen
- Muskatnuss, gerieben

Füllung

- 150 g würziger halbharter Käse, gerieben
- 200 g Speck
- 200 g Lauch, weiß bis hellgrün
- 2 Eier
- 250 g Sauerrahm
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Sonstiges:

- Rollholz
- Obstkuchenform, 24 cm Durchmesser, oder vergleichbare eckige Form
- 20 g Butter zum Ausfetten



Vorbereitung:

Mehl, Eier, Butter, Pfeffer, Salz und Muskatnuss in einer Schüssel zu einem Teig verkneten und eine Kugel daraus formen. Trocken abgedeckt oder in Folie gewickelt für einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Lauch halbieren und waschen, ebenso wie den Speck in Streifen schneiden. Die Eier mit Sauerrahm und Käse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Den Teig ausrollen und in die leicht gefettete Backform einlegen. Den Boden mit einer Speisegabel mehrfach und gleichmäßig einstechen. Lauch und Speck auf dem Teig verteilen und die Eimasse darübergießen.



Zubereitung:

Auf der Einschubebene 1 im Programm „Pizzastufe“ bei 230 °C für 50 Minuten backen.