

Blutige Geisterquiche



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Teig:
 250 g MÜHLENHERZ Weizenmehl
 (Typ 405)
 120 g LANDFEIN Butter (eiskalt)
 80 ml kaltes Wasser
 ½ TL Salz

Füllung:
 1 ERNTEKRONE Zwiebeln
 200 g ERNTEKRONE Rote Beete
 (im Glas)
 1 CREMISÉE Camembert
 1 Packung Schwarzwälder
 Schinken
 3 GUTSGLÜCK Freiland Eier (M)
 200 ml LANDFEIN Sahne
 1 Prise COOK! Pfeffer
 1 Prise Salz

Deko:
 ½ Packung MUTTERS BESTE
 ½ Blätterteig
 1 GUTSGLÜCK Freiland Eigelb (M)
 Brombeeren

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig Mehl, eiskalte Butter (in Stücken), kaltes Wasser und Salz zügig von Hand zu einem glatten Teig verkneten.
2. Die Backform einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, etwas größer als die Form, damit er auch den Rand bedeckt. In die Form drücken und kalt stellen.
3. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
4. Für die Füllung die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Rote Beete abtropfen lassen und zusammen mit dem Camembert grob würfeln. Den Schinken in breite Streifen schneiden.
5. Eier, Sahne, Salz und Pfeffer zu einem Guss verquirlen.

6. Zwiebeln, Rote Beete, Camembert und Schinken auf dem Teigboden verteilen und mit dem Guss übergießen.
7. Den Blätterteig ausrollen, mit einem Plätzchenausstecher kleine Geister ausstechen und auf der Quiche verteilen. Die Geister mit Eigelb bestreichen.
8. Die Quiche 30–35 Minuten goldbraun backen.
9. Vor dem Servieren einige Minuten abkühlen lassen und mit Brombeeren dekorieren.

TIPP: Statt der frischen Brombeeren kann auch eine TANTE KLARA Brombeerkonfitüre verwendet werden.