

Quiche Lorraine



TIPP

Der perfekte Begleiter zur Quiche ist knackiger Blattsalat mit einem erfrischenden Dressing!

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Teig

250 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl (Typ 405)
125 g LANDFEIN Butter (zimmerwarm)
2–3 EL kaltes Wasser
1 große Prise Salz

Füllung:

3 GUTSGLÜCK Eier (M)
3 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
250 g GUT BARTENHOF Bacon
400 ml LANDFEIN Schlagsahne
2 EL LANDFEIN Crème fraîche
1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig in einer großen Rührschüssel Mehl, Salz und Butter von Hand zu einer krümeligen Masse zerkleinern.
2. Dann Wasser hinzufügen und zügig zu einem glatten Teig kneten – diesen am Boden einer leicht gefetteten Quicheform ausbreiten und auch gleichmäßig am Rand verteilen.
3. Den Boden während der Zubereitung der Füllung kaltstellen und den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
4. Für die Füllung den Bacon klein würfeln und die Eier sowie Eigelb und Gewürze mit Sahne und Crème fraîche verrühren.
5. Den Bacon mit der Eiermasse auf dem Quicheboden verteilen und alles für 25–30 Minuten goldbraun backen.
6. Im Anschluss für mindestens 20 Minuten ruhen und vor dem ersten Anschnitt leicht abkühlen lassen.