



Speckkuchen Quiche Lorraine

Das Rezept für eine Quiche-Form mit etwa 28cm Durchmesser ergibt etwa 10 Stücke Quiche Lorraine.

Zutaten:

150g Mehl
5 Eier
Salz
weißer Pfeffer
1 Messerspitze Backpulver
75g kalte Butter oder Margarine
250g geräucherter Speck
1 Bund Petersilie
150g Emmentaler Käse
300g Creme fraiche
geriebene Muskatnuß

Zubereitung

Mehl, 1 Ei, eine Prise Salz, Backpulver und das Butterflöckchen verkneten. Anschließend zugedeckt etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Speck würfeln. Petersilie waschen, trocknen und grob hacken. Käse grob raspeln. Alles mit Creme fraiche, den restlichen Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte mit 28cm Durchmesser ausrollen und in eine gefettete Quiche-Form legen. Die Speck-Käse-Mischung darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad, Gas bei Stufe 2) für 40 Minuten backen. Den Quiche Lorraine direkt aus dem Ofen heiß servieren.