

Klassische Quiche

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 125 g Butter (kalte)
- ½ TL Salz
- 1 Ei
- 2 EL Wasser (kaltes)



Für die Füllung:

- 1 Stange Lauch
- 125 g Speck (oder geräucherte Schinkenwürfel)
- 100 g geriebener Käse
- 3 Eier
- 200 g Schmand
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver (edelsüß)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 45 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Gib das Mehl mit der kalten Butter, Salz, Ei und kaltem Wasser in eine Schüssel. Knete zügig einen geschmeidigen Mürbeteig. Wickel den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
2. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze auf. Rolle den Teig etwas größer als deine Quicheform aus.

3. Fette deine Form und lege den Teig hinein. Stich ihn mit einer Gabel ein. Backe den Boden 15 Minuten vor.
4. Wasche den Lauch und schneide ihn in Ringe. Brate den Speck in einer Pfanne knusprig. Gib den Lauch dazu und dünste ihn 2-3 Minuten mit.
5. Verteile die Speck-Lauch-Mischung auf dem vorgebackenen Boden.
6. Verrühre die Eier mit dem Schmand, dem Käse, der Sahne, Salz, Pfeffer und Paprikapulver.
7. Gieße den Eieguss über die Quiche.
8. Backe die Quiche für 30 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

