

## Quiche - Loraine

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant, Käse

Zutaten für: 5 Sck.22cm Ø u. 2.5cm hoch

### *TEIG*

---

850	Gramm	Mehl
100	ml	Wasser
425	Gramm	Butter oder Margariene
12 1/2	Gramm	Salz
17 1/2	Gramm	Backpulver

### *BELAG*

---

625	Gramm	Räucherspeck ,anbraten
830		Geriebener Hartkäse
7 1/2		Eier
2 1/2	Ltr.	Milch
250	Gramm	Mehl

### Anleitung:

Teig : Alles zusammen zu einem Teig verarbeiten etwas kühlen, dann 3-4mm Dick ausrollen und die gefetteten Formen damit auslegen.

Füllung : Zuerst Eier,Milch und Mehl gut verrühren. Nun mit den anderen Zutaten alles vermischen und in die mit Teig ausgelegten Formen verteilen.

Backen: 180°C 30 Min.