

Quiche Lorraine 4

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Quiche, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

175	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
125	Gramm	Margarine
125	Gramm	Magerquark

BELAG

200	Gramm	Roher Schinken
350	Gramm	Emmentaler Kaese
375	ml	Dicke, saure Sahne
4		Eier
5	Gramm	Fett
1	Essl.	Mondamin

NACH GESCHMACK

		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Kuemmell
		Paprika
		Zwiebeln

Anleitung:

Den Muerbeteigboden 10 bis 15 Minuten vorbacken, bis er eine Braeunliche Faerbung hat. Den Schinken in Wuerfel schneiden und den Geriebenen Kaese untermischen. Anschliessend Sahne, verquirlte Eier, Gewuerze und Mondamin beimengen. Den Belag nun auf dem vorgebackenen und angestochenen Boden geben. Bei Guter Mittelhitze (etwa 200GradC bis 220GradC) 45 bis 55 Minuten ausbacken.