

## Quiche Lorraine 6

Kategorien: Backen, Pikant, Kuchen

Zutaten für: 1 Quiche

### *TEIG*

---

125	Gramm	Butter
250	Gramm	Mehl
1		Ei
		Salz

### *QUICHE*

---

250	Gramm	Magerer, geraeucherter Speck
	Etwas	Butter
2		Eier
2		Eigelb
150	ml	Sahne
70	Gramm	Kaese (z. B. Greyerzer)
		Salz, Pfeffer
		Muskat

### Anleitung:

(\*) Fuer eine Quicheform von ca. 28 cm Durchmesser Die Quiche Lorraine ist eine der klassischsten Quiches und ist auch unter dem Namen Lothringer Schinkentorte bekannt.

### Teig:

Mit den Fingerspitzen die weiche Butter mit dem Mehl verkneten. Das Ei dazugeben und salzen. So lange weiterkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Sollte der Teig zu trocken sein, mit etwas kaltem Wasser bespruehen und nochmals kneten. In ein feuchtes Tuch oder eine Folie einschlagen und fuer ca. 1 Stunde in den Kuehlschrank geben. Den harten Teig auf einer bemehlten Flaeche mit dem Rollholz und dem Handballen auf 2-3 cm Staerke ausdruecken.

Anschliessend unter staendigem Anheben und Untermehlen 2-3 mm dick ausrollen. Eine Quicheform oder Springform buttern und den Teig mit Hilfe des Rollholzes ueber der Form ausrollen. An Boden und Seiten andruecken und den am Rand ueberstehenden Teig entfernen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teigboden mit Backpapier auslegen (auch die Raender) und mit getrockneten Erbsen bis zum Rand fuellen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Diesen Vorgang nennt man blindbacken. Anschliessend Erbsen und Papier entfernen und die Quiche bis zur Weiterverarbeitung zur Seite stellen. Die Erbsen koennen immer wieder zu diesem Zweck verwendet werden.

Tipp: Als besonderen Pfiff kann man dem Grundteig eine frisch gepresste Knoblauchzehe sowie etwas Greyerzer Kaese beimischen.

### Quiche:

Den Speck in duenne Streifen von ca. 4 cm Laenge schneiden und anschliessend in wenig Butter leicht braun auslassen. Auf Kuechenkrepp abtropfen lassen.

Die uebrigen Zutaten und den geriebenen Kaese mit einem Schneebesen zusammenruehren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat herzhaft abschmecken. Sollte ein kraeftiger Kaese zum Einsatz kommen, entsprechend vorsichtiger wuerzen. Ideal ist in jedem Fall ein

## Quiche Lorraine 6

(Fortsetzung)

Greizer (franz.: Gruyère).

Den Backofen auf 250 °C Grad aufheizen (nicht mit Heissluft backen). Den Speck auf der vorgebackenen Torte verteilen und die Eimasse darueber schoepfen. Auf der untersten Leiste des Backofens etwa 15-20 Minuten backen, bis die Torte eine goldbraune Farbe hat. Heiss oder lauwarm servieren.

Als Vorspeise reicht die Quiche fuer 8 Personen, als Hauptspeise mit einem gruenen Salat fuer 4 Personen. Als feuchte Begleiter eignen sich frischer Riesling oder Silvaner.