

Quiche

Zutaten:

Mürbeteig:

250g Butter
320g Mehl
90ml eiskalter Wasser
1 1/2 TL Salz
1/2 TL Zucker

Für die Füllung:

5 Eier
200g Creme fraiche
50 g Paprika
50 g Erbsen
100 g Speckwürfel
1 Hand voll Dill
80 g geriebener Käse
1/2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer

zum Blindbacken: getrocknete Bohnen oder Erbsen



Zubereitung:

Mürbeteig herstellen. (Thermomix: Mehl, Butter, Salz, Zucker und Wasser in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 kneten. Teig in die Stoneware rund geben ein bißchen bemehlen und mit dem Teigroller direkt in der Form ausrollen dabei einen Rand hochziehen und mit dem Gebäckwerkzeug mehrmals in den Teig stechen, damit sich beim Backen keine Blasen bilden.

Sodann Backpapier auf den Quicheteig legen und mit getrockneten Bohnen oder Reis bedecken. Das ganze im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für 25 Min. backen. In der Zwischenzeit die Speckwürfel anbraten und den Dill zerhacken. Dann Eier mit Creme fraiche, Salz und Pfeffer verrühren. (Thermomix: Eier, Crème fraîche, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 4 verrühren.) Den gebackenen Quicheteig aus dem Backofen nehmen, Backpapier und Bohnen entfernen und den Boden mit Käse bedecken. Sodann das Eiergemisch vorsichtig einfüllen und das ganze mit Speck, Paprika, Erbsen und dem Dill belegen und für weitere 40 Min. bei 180 Grad Sichtkontakt backen.

Verwendete Produkte: Stoneware rund, Teigroller, Microplane grobe Reibe, Servierheber, Kuchengitter, Packs an Silikonhandschuhe

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pamperedchef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN