



Quiche Lorraine

Zutaten Mürbeteig:

250g Mehl
125g Magarine/Butter
1 Ei
1 Pr. Salz

Zutaten Füllung:

200g gek. Schinken
200g ger. Käse, Edamer o.
Emmentaler

1 Eigelb
1 Ei
1 B. Sauerrahm
Salz, Muskat, Paprika, Pfeffer

Zubereitung Mürbeteig:

Mehl, weiche Magarine, Ei und die Pr. Salz in eine Schüssel geben und mit der Hand zu einem Teig zusammenkneten.

Anschließend den Teig in eine gefettete Tarteform drücken und für ca. 30. Min. in den Kühlschrank oder für 10 Min. in den Tiefkühler stellen.

Zubereitung Füllung:

Alle Zutaten in ein Schüssel geben und gut miteinander vermengen.

Mürbeteig aus der Kühlung holen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Füllung auf dem Mürbeteig verteilen und glatt streichen.

Die Quiche kommt für ca. 30-40 Min. bei 200°C Ober/Unterhitze in den vorgeheizten Backofen.