

Mini Quiche

Anzahl Personen:	-
Zubereitungszeit:	80 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	30 / 35 Minuten
Stück:	10 x Durchmesser 10cm



... mit veggie-Speck oder Bacon,
auch als Big Quiche sehr gut

Zutaten:

Teig:

250g Mehl
160g kalte Butter
1 Eigelb
2 Eßl. kaltes Wasser
½ Teel. Salz
Prise Zucker

Füllung:

1 große Stange Porree
1 mittelgroße Zwiebel
200g vegetarischer Speck oder Bacon
250ml Sahne
200g geriebener Käse
4 Eier
Salz und Pfeffer
Prise Zucker
1-2 Eßl. Öl oder Butterschmalz

Zubereitung:

1. Aus Mehl, Butter, Eigelb, kaltem Wasser, Salz und der Prise Zucker einen Knetteig herstellen und ½ Stunde kaltstellen.
2. Porree putzen, längs halbieren und in 1cm breite halbe Ringe schneiden.
3. Zwiebel in Würfel schneiden.
4. Vegetarischen Speck oder entsprechend Bacon klein schneiden.
5. Fett in der Pfanne erhitzen und den Speck knusprig anbraten.
6. Zwiebeln und Lauch zufügen und leicht anbraten, abkühlen lassen.
7. Eier, Sahne, geriebenen Käse, Salz, Pfeffer und Zucker zufügen.
8. Teig sehr dünn ausrollen (1mm)
9. Teig ausstechen, der zur gewählten Form (Muffinblech, Tonform, Quicheform...) passt.

10. Teig in die Form geben, Rand ca. 1 -1,5cm hoch formen, andrücken und mit der Gabel mehrmals am Boden einstechen.
11. Die Eiersahne einfüllen.
12. Bei 190 Grad Ober-/Unterhitze auf der untersten Stufe ca. 25min. backen.

Tipps und Hinweise:

Da dem Teig die Bindung durch das Ei fehlt, ist er etwas schwieriger zu verarbeiten. Das Ergebnis wird aber im Geschmack überzeugen.

Wichtig ist es, dass der Teig wirklich dünn ausgerollt wird um den Kracker-Effekt zu behalten.

Auch diese kleinen Quiches lassen sich super einfrieren und um sie dann bei 200 Grad Ober-/Unterhitze 20min auf unterer Einschubhöhe aufzubacken. Also ein Rezept, dass sich sehr gut vorbereiten lässt, da es durch das Einfrieren nichts an Geschmack und Konsistenz verliert.

Die Zutaten eignen sich in Ihrer Menge auch für eine Quiche in einer Springform oder Tarteform mit dem Durchmesser 28cm.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de