

Typ: Vorspeise **Quelle:** Gails Rezept

Bemerkungen: Original-Rezept Gail

Zutaten: 200g Mehl
 100 g Margarine (kalt)
 Salz
 1 Ei
 2 EL Wasser

 4 Eier
 400 g Crème fraiche oder Schmand
 Salz
 Pfeffer
 Lachs oder Speck
 Dill (bei Lachs)

Rezept: Mehl, Margarine, Ei und Salz in Schüssel und maschinell kneten; gleich zu Beginn Wasser dazugeben. Kneten bis sich Teig von Schüssel löst.

Arbeitsfläche und Nudelholz großzügig mit Mehl bestäuben. Teig in Kugel formen (nicht zu lange, weil er sonst warm wird) und auswalzen bis er deutlich über die Form hinausgeht.

Quiche Form nicht fetten. Teig über Nudelholz wickeln und in die Form abrollen. Vorsichtig in die Ecken drücken. Überstehenden Teig am oberen Rand abschneiden. Löcher am Rand mit Restteig flicken. Mit Gabel Löcher in Boden piecksen (damit sich unter dem Boden keine Luftblase bilden kann). Teigboden mit Backpapier bedecken. Backbohnen auf dem Backpapier verteilen und sorgfältig in die Ecken drücken.

Im vorgeheiztem Backofen 10 min bei 180°C Heißluft (oder 200 °C Ober-/Unterhitze) backen.

Aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen.

Boden der gebackenen Form mit Lachs oder Speck auslegen.

Eier, Creme fraiche, Salz, Pfeffer, Dill (wenn Lachs) verquirlen und über den Lachs (oder Speck) in der Form giessen.

Ca. 30 min bei 180°C Heißluft (oder 200 °C Ober-/Unterhitze) backen. Sofort servieren.