

Quiche Lorraine

81

Typ: Vorspeise

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen: Quiche Lorraine, der Lothringer Speckkuchen, schmeckt warm am besten. Dazu ein gut gekühlter trockener Riesling.

Zutaten: (12 Stücke)
Teig:
200 g Mehl,
100 g Butter oder Margarine,
1 kleines Ei,
2 EBI. Weißwein (ersatzweise Wasser),
1 Prise Salz,
Mehl zum Ausrollen;
Fett für die Form;

Füllung: 300 g Frühstücksspeck (Bacon),
4 Eier,
2 Becher Schmand (250g),
Salz, Pfeffer, Muskat.

Rezept: Mehl, Butter oder Margarine, Ei, Wein und Salz zuerst mit dem Knethaken des Handrührers. danach mit den Händen schnell verkneten. Teig 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und Boden und Rand einer gefetteten Quiche-, Pie- oder Springform (Ø 26 cm) damit auslegen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Speck in einer Pfanne bei kleiner Hitze kurz anbraten. Drei Viertel der Scheiben auf dem Teigboden verteilen. Eier mit Schmand verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Eierguß auf den Teigboden gießen.

Die Form auf der unteren Schiene in den auf 225 Grad/Gas Stufe 4 vorgeheizten Backofen schieben und etwa 30 Minuten backen. Zehn Minuten vor Ende der Backzeit restlichen Speck auf den Kuchen verteilen und mitbacken

(pro Stück ca. 1060 Kalorien). Fertig ohne Wartezeit in 1 Stunde