Candy-Cake & more Candy Cake & more



Quiche Lorraine

Zutaten Mürbeteig:

250g Mehl 125g Margarine/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:

Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Mehl, weiche Margarine, 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 glattstreichen.

Die Quiche auf mittlerer Schien für ca. 30-40 Min. backen.