

Adventsquiche

Für die Quicheform (Ø 28 cm):
etwas Fett

Füllung:

500 g Trockenobst , gemischt
150 ml Weinbrand
1 Pck. Dr. Oetker Gala Feines
Schokoladen-Puddingpulver
375 ml Milch
100 g Zucker
1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 gestr. TL Spekulatiusgewürz
1 Ei (Größe M)

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 EL Weinbrand oder Milch
100 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

25 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt
Puderzucker



etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Sie können statt der Quicheform auch eine Springform (Ø 26 cm) verwenden. Hierzu einen etwa 4 cm hohen Rand formen.

1. Füllung: Trockenfrüchte in kleine Stücke schneiden und im Weinbrand einlegen (am besten über Nacht).

2. Pudding nach Packungsanleitung, **aber nur mit 375 ml Milch und 50 g Zucker**, zubereiten. Den Pudding in eine Rührschüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie belegen und erkalten lassen. Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C

Heißluft: etwa 200°C

3. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (Ø etwa 34 cm) ausrollen. Die Form damit auslegen, den Teig am Rand leicht andrücken und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Boden mit gehobelten Mandeln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.

Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden abkühlen lassen.

Backofentemperatur reduzieren.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

4. Erkaltenen Pudding mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz cremig rühren. Crème

double, übrigen Zucker, Vanillin-Zucker, Spekulatiusgewürz und Ei hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren. 3/4 der Trockenfrüchte unterrühren und die Pudding-Creme-Masse gleichmäßig auf dem Knetteigboden verteilen. Mit den übrigen Trockenfrüchten die Quiche dekorativ verzieren. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Die Quiche auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

5. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit gehobelten Mandeln verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 13 g, Kh: 51 g, kJ: 1.564, kcal: 374