

# Hähnchen-Curry-Quiche

Pikanter Kuchen mit Erdnüssen für den Brunch oder die Party.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Quicheform (Ø 28-30 cm):

Fett

### Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
1 Ei (Größe M)  
1 Pr. Salz  
125 g weiche Butter  
etwa 2 EL kaltes Wasser

### Belag:

250 g tiefgekühlte Zuckerschoten  
400 g Hähnchenbrustfilet (2 Filets)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl  
100 g ungesalzene Erdnusskerne  
300 g Dr. Oetker Crème légère  
2 Eier (Größe M)  
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
Curry  
Chilipulver

## 1 Vorbereiten:

Für den Belag Zuckerschoten in kochendem Wasser kurz blanchieren, dann auf einem Sieb abtropfen lassen. Hähnchenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Filet darin von jeder Seite etwa 4 Min. bei mittlerer Hitze braten, dann in der Pfanne zugedeckt stehen lassen. Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 30-32 cm) ausrollen und die Quicheform damit auslegen. Mit einer Gabel mehrmals in den Teig stechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**



**3 Belag:**

Erdnusskerne grob hacken. Crème légère, Eier und Gustin gut verrühren, mit den Gewürzen abschmecken. Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden und mit den Erdnusskernen unter die Eier-Masse heben. Zuletzt die Zuckerschoten unterheben und alles auf den vorgebackenen Boden geben. Quiche weiterbacken.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Die Quiche noch warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Zuckerschoten können Sie auch die gleiche Menge Erbsen verwenden.
- Backen Sie die Quiche in einer Springform (Ø 26 cm). Dann aus 1/3 Teig eine Rolle für den Rand (etwa 3 cm) formen.

