

# Kleine Quiche-Lorraine für Kinder

Ein pikanter Kuchen mit Speck und Gouda für Kinder

etwa 4 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 12 cm):

Fett

### Knetteig:

40 g Weizenmehl  
20 g weiche Butter oder  
Margarine  
1 Pr. Zucker  
1 Pr. Salz

### Belag:

30 g durchwachsener Speck  
1 Ei (der Größe M)  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
1 geh. TL Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
30 g geriebener Gouda  
etwa 1 EL Schnittlauchröllchen  
frisch gemahlener Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss  
Salz

## Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

### 1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette den Boden der Springform. Heize den Backofen vor.

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



② **Knetteig:**

Gib das Mehl in eine Rührschüssel und füge die übrigen Zutaten hinzu. Verknete beides mit den Händen zügig zu einem geschmeidigen Teig. Drücke 2/3 des Teiges auf dem Springformboden mit den Fingern zu einem glatten Boden. Forme den übrigen Teig zu einer langen Rolle. Lege die Rolle als Rand auf den Teigboden und drücke ihn so an die Form, dass ein gut 2 cm hoher Rand entsteht. Steche den Boden mehrmals mit einer Gabel ein. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen und backe den Boden vor.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

③ **Belag:**

Schneide den Speck in kleine Würfel. Gib Ei, Crème fraîche und Gustin in eine Rührschüssel und verrühre alles mit einem Löffel zu einer einheitlichen Masse. Anschließend rühre Käse, Speckwürfel und Schnittlauchröllchen unter und schmecke alles mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz ab.

- ④ Verteile den Belag gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden und backe die Quiche fertig. **Herdeinstellung:** siehe oben

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

- ⑤ Lass die Quiche nach dem Backen etwa 5 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen. Löse sie dann vorsichtig mit einem Messer und serviere sie noch warm.

