

Möhren-Kokos-Quiche

Pikanter Möhrenkuchen mit einem Hauch Curry zum Brunch

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Quicheform (Ø 28-30 cm):

Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Ei (Größe M)

1 Pr. Salz

125 g weiche Butter

Belag:

500 g Möhren

1 EL Butter

2 EL Zucker

100 g Kokos-Creme

300 g Dr. Oetker Crème Légère

1 EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

2 Eier (Größe M)

Salz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

Curry

Zum Verzieren:

50 g Kokosraspel

1 Vorbereiten:

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. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.



3 Belag:

Möhren schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Möhrenscheiben in der Butter andünsten. Dann Zucker zugeben und das Ganze unter Rühren karamellisieren lassen. Zum Schluss Kokos-Creme unterrühren. Crème légère, Gustin und Eier gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und mit den Möhren verrühren. Den Belag auf den vorgebackenen Boden geben und dekorativ mit den Kokosraspeln verzieren. Quiche weiterbacken.

Backzeit: etwa 30 Min.

4 Quiche am besten noch warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Quicheform haben, backen Sie die Quiche in einer Springform (Ø 26 cm). Dann aus 1/3 Teig eine Rolle für den Rand (etwa 3 cm) formen.

