

Quiche Lorraine

Ein leckerer Klassiker für die kalte Jahreszeit ist die Quiche Lorraine mit herzhaftem Speck und würzigem Käse. Mit diesem Rezept gelingt sie ganz einfach.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm)
oder:**

Für die Tarteform (Ø 26 cm):
Fett

Mürbeteig:

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

Quiche-Füllung:

120 g durchwachsener Speck
100 g geriebener Gouda
4 Eier (Größe M)
200 g Schlagsahne
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

Wie bereite ich eine klassische Quiche Lorraine zu?:

1 Vorbereiten:

Boden der Tarte- oder Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen.

3 2/3 des Teiges auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in der Größe des Tarteformbodens ausrollen und als Teigboden in die Tarteform legen oder auf dem Boden der Springform ausrollen und den Springformrand darumstellen. Den übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.



- 4 Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

- 5 Quiche-Füllung zubereiten:

Speck fein würfeln, in einem Topf andünsten und etwas abkühlen lassen. Speck mit Käse, Eiern und Schlagsahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Füllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

- 6 Die Quiche Lorraine noch warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine fettärmere Variante der Quiche Lorraine statt des Specks 100 g magere Schinkenwürfel oder -nuggets unter die Füllung rühren.
- [Hier](#) gibt es viele Tipps zum Zubereiten und Backen von Mürbeteig.

