

Quiche mit Trauben

Diese Mini-Quiche lassen sich einfach zubereiten und schmecken Dank des knusprigen Mürbeteig und der Füllung aus Käse und Weintrauben besonders lecker.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für 6 Tartelette Formen mit Hebeboden (Ø 12 cm):

Fett

Mürbeteig:

200 g Dinkelmehl Typ 630

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

1 Ei (Größe M)

½ TL Salz

125 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

etwa 2 Schalotten

etwa 1 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

100 g Bergkäse

2 Eier (Größe M)

150 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

1 TL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

etwa 250 g grüne und rote

Weintrauben

Wie backe ich Mini-Quiche mit Trauben?:

1 Vorbereiten:

Böden von 6 Tortelett-Formen fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig in 6 gleich große Portionen teilen, jede zu einer Kugel formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund (Ø 13 cm) ausrollen. Die Tortelett-Formen damit auslegen. Teig am Rand leicht andrücken und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Formen auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Knetteigboden in den Formen auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

- 4 **Belag zubereiten:**
Schalotten abziehen, fein würfeln und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten etwa 5 Min. andünsten und etwas abkühlen lassen. Käse reiben. Schalotten mit Käse, Eiern, Crème fraîche und Gustin verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Weintrauben waschen.

- 5 Den Belag mit einem Esslöffel auf die vorgebackenen Böden geben und die Weintrauben gleichmäßig darauf verteilen. Die Formen auf dem Rost in den Backofen schieben und bei gleicher Temperatur fertig backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 22 Min.

- 6 Die Quiches warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Quiche kann auch in einer Quiche- oder Springform (Ø etwa 28 cm) zubereitet werden. Den Teig dafür zu einer Kugel formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 32 cm) ausrollen. Die Form damit auslegen, den Teig am Rand leicht andrücken und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Boden etwa 15 Min. vorbacken, ansonsten wie die-Quiche zubereiten.
- Es kann auch anderer pikanter Käse verwendet werden z. B. Emmentaler.
- Zusätzlich 50 g Schinkenwürfel in den Belag geben. Einfach zusammen mit den Schalotten in die Pfanne geben.
- Anstatt Dinkelmehl Weizenmehl verwenden.

