





# Rosenkohl-Lachs-Quiche

Ein pikanter Kuchen mit Käsestreuseln zu Weihnachten oder Silvester

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Quicheform (Ø 28 cm):

#### Belag:

etwa 500 g tiefgekühlte Lachsfilets  
500 g Rosenkohl  
Salz

#### Mürbeteig:

1 rote Zwiebel  
200 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
100 g Doppelrahm-Frischkäse  
100 g weiche Butter oder Margarine  
1 Eiweiß (Größe M)

#### Guss:

250 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic  
100 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 Eigelb (Größe M)  
1 Ei (Größe M)  
2 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss  
2 EL gehackte Petersilie

#### Käsestreusel:

150 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler  
50 g Butter  
75 g Semmelbrösel  
50 g Sesamsamen

## 1 Vorbereiten:

Für den Belag Lachs nach Packungsanleitung auftauen lassen und in Würfel schneiden. Rosenkohl putzen und in Salzwasser etwa 5 Min. blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und große Köpfe halbieren. Backofen vorheizen.

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

## 2 Mürbeteig:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig und die Zwiebelwürfel hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit einem feuchten Löffel in die Quicheform (auch an den Rand) drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**



- 3 Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen. Dann die Lachswürfel und den Rosenkohl gleichmäßig darauf verteilen.
- 4 **Guss:**  
Crème fraîche mit Frischkäse glatt rühren. Übrige Zutaten und Gewürze für den Guss hinzufügen und alles verrühren. Den Guss auf dem Belag verteilen.
- 5 **Käsestreusel:**  
Alle Zutaten in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu feinen Streuseln verarbeiten. Die Streusel über den Guss streuen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Quiche am besten heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Rosenkohl kann auch die gleiche Menge Brokkoli, Wirsing oder Porree (Lauch) verwendet werden.
- Die Quiche kann auch eingefroren werden, dann aufgetaut bei Backtemperatur 15-20 Min. aufbacken.

