

Spinatquiche mit Käseherzen

Ein pikanter Kuchen mit Mozzarella und Blattspinat.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Quicheform (Ø 28-30 cm):

Fett

Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Ei (Größe M)

150 g weiche Butter oder Margarine

1 Pr. Salz

4 EL Tomatenmark

Belag:

3 EL Pinienkerne

125 g Mozzarella

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

10 g Butter oder Margarine

450 g tiefgekühlter, gehackter

Blattspinat

150 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

frisch gemahlener Pfeffer

Salz

Paprikapulver edelsüß

Guss:

2 Eier (Größe M)

100 g Schlagsahne

1 EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

100 g geriebener Emmentaler

½ TL Salz

½ gestr. TL Paprikapulver edelsüß

frisch gemahlener Pfeffer

gemahlene Muskatnuss

1 Vorbereiten:

Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

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. Eine kleine Portion des Teiges abnehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa ½ cm dünn ausrollen. Etwa 10-12 Herzen mit dem Herzausstecher (Ø 2 cm) ausstechen und beiseitelegen. Übrigen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 30-32 cm) ausrollen. Die Quicheform damit auslegen und den Rand leicht andrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und kleine Herzen (Ø 2 cm) ausstechen. Übrigen Mozzarella in kleine Würfel schneiden.
- 4 **Belag:**
Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne in der erhitzten Butter oder Margarine andünsten. Spinat zugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren auftauen. Mozzarellastückchen, Crème fraîche und Pinienkerne unterrühren. Das Ganze mit den Gewürzen abschmecken. Den Belag auf dem vorgebackenen Boden verteilen.
- 5 **Guss:**
Eier, Sahne und Gustin verrühren, Käse unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Den Guss gleichmäßig über die Masse geben und die ausgestochenen Teigherzen auf der Masse verteilen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

- 6 **Verzieren:**
Quiche in der Form auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen. Dann die Mozzarellaherzen auf der Quiche verteilen.

