

Weißkohl-Blätterteig-Quiche

Ein pikanter Kuchen mit Weißkohl und Hackfleisch für den Brunch.

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Quicheform (Ø 28 cm):
Fett

Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig
(rechteckige Platten)

Belag:

2 Schalotten
750 g Weißkohl
20 g Butter
250 g Hackfleisch (halb und halb)
100 ml Gemüsebrühe
½ TL Salz
1 TL Paprikapulver rosenscharf
1 Pr. Zucker
2 EL Tomatenmark
200 g Schafskäse

Guss:

250 g Dr. Oetker Crème-fraîche
Classic
2 Eier (Größe M)
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Quicheform fetten.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Blätterteig:

3 1/2 Blätterteigplatten übereinanderlegen und auf einer mit Mehl bestreuten
Arbeitsfläche zu einer runden Teigplatte (Ø 30 cm) ausrollen. Teigplatte in die
Quicheform legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem
Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

- 3 Blätterteigboden auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Übrige Blätterteigplatten der Länge nach halbieren und als Rand an den Quicheformrand drücken, dabei den Blätterteigboden anheben, so dass die Teigstreifen unter dem Boden liegen (Abb. 1). Aus den Blätterteigresten kleine Motive, z. B. Blüten ausstechen.



4 Belag:

Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Weißkohl putzen und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und das Hackfleisch darin anbraten. Schalottenwürfel hinzufügen und kurz mitbraten, dann Kohlstreifen zugeben und unter Wenden mit andünsten. Das Ganze mit Gemüsebrühe ablöschen und so lange im offenen Topf kochen, bis die Brühe verdampft ist (etwa 5 Min.). Dann mit Salz, Paprikapulver, Zucker und Tomatenmark abschmecken.

- 5 Schafskäse in Würfel schneiden und unterrühren. Belag auf den vorgebackenen Blätterteigboden in die Quicheform füllen.

6 Guss:

Crème fraîche, Eier und Gustin mit Hilfe eines Schneebesens verrühren und auf der Kohlmasse verteilen. Kleine Blätterteigmotive darauflegen und die Quiche backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Belag können Sie einen Tag vor dem Verzehr zubereiten.
- Wenn Sie keine Quicheform haben, bereiten Sie die Quiche in einer Springform (Ø 26/28 cm) zu.