





Zwiebel-Apfel-Quiche

Ein raffinierte Quiche mit Cashewkernen und Käse für den Brunch oder die Party

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Quicheform (Ø 28-30 cm):

Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Ei (Größe M)
1 Pr. Salz
125 g weiche Butter

Belag:

500 g Zwiebeln
1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
1 roter Apfel
100 g Cashewkerne
250 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 Eier (Größe M)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Majoran
100 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler

Außerdem:

2 EL Schnittlauchröllchen

1 Vorbereiten:

Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 30-32 cm) ausrollen und die Quicheform damit auslegen. Mit einer Gabel mehrmals in den Teig stechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.



3 Belag:

Zwiebeln abziehen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin etwa 5 Min. dünsten. Apfel waschen, achteln, quer in Scheiben schneiden und 5 Min. mit den Zwiebeln dünsten. Apfel-Zwiebel-Masse kurz abkühlen lassen. Cashewkerne grob hacken. Crème fraîche Kräuter, Gustin und Eier gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und unter die Apfel-Zwiebel-Masse rühren. Cashewkerne unterheben. Den Belag auf den vorgebackenen Boden geben und mit dem Käse bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

4 Quiche mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Quicheform haben, backen Sie die Quiche in einer Springform (Ø 26 cm). Dann aus 1/3 Teig eine Rolle für den Rand (etwa 3 cm) formen.

