

# Mini-Quiche-Lorraine

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.

**Für die Tortelett-Backformen mit Hebeboden (Ø 12 cm):**

etwas Fett

**Knetteig:**

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

1 Ei (Größe M)

1/2 TL Salz

125 g weiche Butter oder Margarine

**Belag:**

100 g durchwachsene Speck- oder Schinkenwürfel

100 g Gouda

4 Eier (Größe M)

200 g Schlagsahne

1 gestr. TL Dr. Oetker Gustin  
Feine Speisestärke

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

**1 Vorbereiten:**

Böden von etwa 6 Tortelett-Förmchen fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C****Heißluft: etwa 180°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. 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-Förmchen damit auslegen, Teig am Rand leicht andrücken und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Förmchen auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

**Einschub: Mitte****Backzeit: etwa 10 Min.**

Boden in den Förmchen auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

**3 Belag:**

Speck oder Schinken in einem Topf andünsten und etwas abkühlen lassen. Käse grob raspeln. Speck- oder Schinkenwürfel mit Käse, Eiern, Sahne und Gustin verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Belag mit einem Esslöffel auf den vorgebackenen Böden verteilen, auf dem Rost in den Backofen schieben und bei gleicher Temperatur fertig backen.

**Einschub: Mitte****Backzeit: etwa 25 Min.****4 Die Mini-Quiches warm und nach Wunsch mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.**

### Tipp aus der Versuchsküche

- Die Quiche kann auch in einer Quiche- oder Springform (Ø 26 - 28 cm) zubereitet werden. Den Teig dafür zu einer Kugel formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 34 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 Mini-Quiches zubereiten.

