


Kürbis-Quiche-Lorraine

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):
etwas Fett

Knetteig:

250 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Ei (Größe M)
1/2 gestr. TL Salz
2 EL Wasser
125 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

750 g Kürbis, z. B. Butternut
etwa 2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
200 g gekochter Schinken (eine dicke Scheibe)
4 Eier (Größe M)
200 g Schlagsahne
150 g geriebener Emmentaler
frisch geriebene Muskatnuss

1 Vorbereiten:

Kuchenblech 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 kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 35 cm) ausrollen und die Form damit auskleiden. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

3 Belag:

Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kürbiswürfel darin unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Min. anbraten, dann etwas abkühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken würfeln. Kürbis- und Schinkenwürfel auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Eier, Schlagsahne und Käse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und über den Kürbis- und Schinkenwürfeln verteilen. Form auf dem Rost in den Ofen schieben und fertig backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Die Quiche am besten heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt ein Endivien- oder Feldsalat zu der Quiche.
- Die Quiche ist einfriergeeignet.



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)