



Quiche Lorraine (Speckkuchen)

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten

Kuchenteig
Schneller gehts: mit einem fertig
ausgewallten Kuchenteig (ca. 32cmØ)

Guss

100 g Lauch
75 g Speckwürfel
2 dl Vollrahm
2 Eier
60 g Gruyère
Butter, Salz
Pfeffer, Muskatnuss

Und so wirds gemacht:

Lauch fein schneiden und mit Speckwürfeli in Bratpfanne mit etwas Butter andünsten, auskühlen lassen.

Rahm, Eier, Käse gerieben, gut mischen. Abgekühlten Lauch und Speckwürfeli dazugeben. Mit Salz und Pfeffer, Muskatnuss würzen, alles gut mischen, abschmecken. Guss erst kurz vor dem backen in Form mit Teig geben, gleichmässig verteilen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Backen, 20 Min im vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille bei 180 Grad bis Oberfläche schön braun ist.

Zusatzinformationen

- Form: Für eine Springform von ca. 24cmØ, gefettet
- Backen: ca. 20 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 180 Grad reduzieren, ca. 20 Min. fertig backen.