

Quiche ohne Boden bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Mehl, 150 gr geriebenen Emmentaler, 75 gr Speckwürfel, 4 Eier, 0,5 l Milch, Salz, Pfeffer, Muskat.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Quicheform einfetten.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander in einer Rührschüssel mit dem Mixer verrühren.

In die Quicheform füllen.

Im Backofen (mittlere Schiene) ca. 30 - 35 Minuten backen.

Anschließend sofort servieren.