

Quiche Lorraine bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 1 Prise Muskat, 1 Prise Salz, 125 gr Kalte Butter, 4 Esslöffel kaltes Wasser, 100 gr Mehl zum Ausrollen, 250 gr Dörrfleisch, 60 gr Butter, 250 ml Sahne, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz, 3 Eier.

Die Vorbereitungen:

Dörrfleisch in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, mit Salz vermischen, Butterflöckchen und Wasser dazu geben und zu einem Teig verarbeiten. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in eine eingefettete Springform legen. Dörrfleisch anbraten und auf dem Teigboden verteilen, die Eier und Sahne verschlagen und über das Dörrfleisch geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und bei 225 Grad 30-40 min backen.

Bon Appetit