

# Quiche Lorraine

Portionen

2

Wartezeiten

---

## Zutaten

### Teig

- 175g Mehl (405)
- 100g Butter (Kalt, in Stücken)
- 1 Eigelb
- 20ml Wasser
- 200g Schinkenwürfel
- 30g Gruyère (gewürfelt)
- 20g Gruyère (fein gerieben)
- 200ml Crème Fraîche
- 200ml Sahne

### Füllung

- 3 Eier (Verkleppert)
- Prise Muskatnuss (Gerieben)

## Zubereitung

### Boden

1. Ofen auf 200°C vorheizen
2. Mehl, Butterstücke, Wasser und Eigelb im Händsler vermischen bis ein Teig entsteht
3. Teig zum Ball kneten und ausrollen
4. Teig zu groß ausstechen/ausschneiden und in der Form immer bis an oder knapp über die Kante ziehen
5. Teig in der Form mit Alufolie abdecken und perforieren, Backkugeln auflegen
6. 20 min Blindbacken

### Füllung

1. Währenddessen Füllung herstellen:
2. Schinkenwürfel anbraten bis gebräunt aber nicht durchgeknuspert, auf Küchenpapier abtropfen
3. Gruyère würfeln bzw. reiben. Aufteilung beachten!
4. Gruyère und Schinkenwürfel auf dem Teigboden verteilen
5. Crème Fraîche cremig rühren und langsam mit Sahne mischen

6. Eier verkleppern und langsam in die Crème geben, Muskatnuss zugeben
7. Teig wieder halb in den Ofen schieben, und Füllung einfüllen — damit man nicht den “vollen” Kuchen transportieren muss
8. Fein geriebenen Gruyère über die Füllung verteilen
9. Bei 190°C ca. 25min Backen
10. Vor dem Servieren 4-5min setzen lassen

## Quellen

- [BBC](#)

