



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Apfel-Lauch Quiche

Zutatenliste

120 g Mehl
0,5 TL Salz
80 g Butter
500 g Lauch
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
2 Äpfel
2 EL Zitronensaft
100 g Speck
3 Eier
250 g Schlagsahne
100 g Schmelzkäse
Salz und Pfeffer, Majoran

Zubereitung

Mehl, Salz, Butter und 2 EL kaltes Wasser geschmeidig verkneten, 30 Minuten kalt stellen. Lauch waschen und in Ringe schneiden, Knoblauch hacken. Beides im heißen Öl glasig anbraten. Mürbeteig rund ausrollen, in eine eingefettete Form (26 cm Durchm.) legen, den Rand etwas hochziehen.

Teigboden mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° (E-Herd) 10 Min. vorbacken.

Entkernte Äpfel in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Speck klein schneiden. Beides mit dem Lauch verrühren (nicht mehr weiterbraten!). Eier, Sahne, Käse, Salz, Pfeffer und nach belieben Majoran verrühren.

Lauch, Äpfel und Speck in die Form geben. Eiermilch darüber gießen und ca. 35 Min bei 200 ° fertig backen.

Guten Appetit!