Quiche Lorraine (Lothringer Speckkuchen)

Kategorien: Backen, Buffets, Überbacken
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

150 g Mehl
100 g Margarine
1/4 TL Salz
1 Eigelb
60 g Bacon
10 g Butter
100 g gekochter Schinken
200 g Creme fraîche
3 Eier
Pfeffer
Salz
Muskat

Zubereitung

Aus Mehl, Margarine, Salz und Eigelb einen Mürbeteig kneten und ihn ca. 30 Min. zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
Inzwischen den Bacon oder Frühstücksspeck würfeln.
In einer kleinen Pfanne 10 g Butter auslassen und den Bacon kross braten.
Mit dem Bratenfett eine 18er Springform oder eine kleine Quiche-Form auspinseln.
Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auskleiden.
Dabei einen kleinen Rand mit Teig hochziehen.
Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
Die Baconwürfel und den in Streifen geschnittenen gekochten Schinken auf den Teig geben.
Creme Fraîche mit Eiern gut verquirlen und ganz wenig nur mehr mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Muskat würzen.
(Achtung mit dem Sal!!! Falls Speck und Schinken schon gesalzen oder geräuchtert sind, fast nicht mehr nachsalzen!!!!!)
Diese Masse über die Schinkenfüllung geben.

Den Ofen auf 200° vorheizen und die Quiche Lorraine auf der mittleren Schiene in ca. 55-60 Min. hellbraun backen.
Die Quiche Lorraine wird heiß serviert und paßt sehr gut zu einem Glas Weiß-, oder Rotwein.