Quiche mit Käse

Kategorien:
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

Teig:
250 g Mehl
100 g Butter
1 Ei
1 TL Backpulver
1 EL Zitronensaft
1 Prise Salz

Belag:
125 ml Milch
100 g Zuckererbsenschoten
3 Eier
200 g geriebener Emmentaler Käse
90 g geriebener Greyerzer Käse
30 g Mehl
1 Prise Salz

Zubereitung

Für den Teig Butter, Ei und Zitronensaft schaumig rühren.
Mehl, Backpulver, Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
Teig in eine Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Teig in eine gefettete Springform drücken bzw. ausrollen.
Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
Für den Belag die Eier trennen.
Eiweiß sehr steif schlagen.

Zuckererbsenschoten in kleine Stücke schneiden.
Eigelb, Milch und Salz verquirlen.
Mehl, Käse und Erbsenschoten unterrühren.
Zum Schluss den Eischnee unterheben.
Käsemasse auf den Teig geben und glatt streichen.
Bei 220° C etwa 20 Minuten backen.