

Mini Quiche Variationen



Teig

Zutaten (für zwei 12er Muffinbleche):

- 300g Mehl
- 1Tl Salz
- 150g kalte Butter
- 1 Ei
- 15ml kalte Milch

Zubereitung

Alle Teig Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Teig 3mm dick ausrollen, Kreise ausstechen und in mit Backspray gefettete Muffinförmchen legen. Mit einer Gabel einstechen und 15 Minuten vorbacken (200°C O/U)

Füllung 1 (Quiche Lorraine)

Zutaten

- 1/2 Portion Teig
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 150g Bauchspeck
- 1EL Thymian
- 3 Eier
- 75ml Sahne

- 40ml Milch
- 25g fein geriebener Bergkäse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für die Füllung die Zwiebel vierteln und die Viertel in feine Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne leicht anbraten. Thymian zufügen und beiseite stellen.

Eier, Milch und Sahne verquirlen und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann den Käse einrühren.

Zwiebeln und Speck in die vorgebackenen Quiches verteilen und die Eiermilch darüber gießen. 25 Minuten goldbraun backen (180°C O/U).

Füllung 2 (Lauch Quiche)

- 1/2 Portion Teig
- 1Kg Lauch
- 60g getrocknete Tomaten
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 6 Stiele Thymian
- 4 Eier
- 150ml Milch
- 150ml Schlagsahne
- Butter zum anschwitzen

Zubereitung

Lauch putzen und waschen, das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden (Multi feine Schneidscheibe). Tomaten fein würfeln, beides in etwas Butter 4-5 Min. andünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, abkühlen lassen.

Abgekühlte Lauchmischung auf die vorgebackenen Quiches geben.

Thymianblättchen abzupfen und fein hacken, mit Eiern, Milch,

Sahne, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, abschmecken und über die Lauchmischung gießen. 20-30 Minuten backen (180°C O/U).