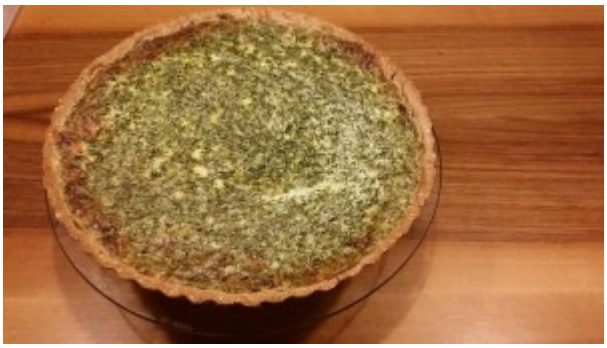
Bärlauchquiche



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karin AM

Vollkornmürbteig im FP wird einfach perfekt!

Zutaten:
Mürbteig:
230 g Dinkel frisch gemahlen
1 Tl Backpulver
140g Butter
1 TL Salz
2 EL Sesam
1 EL Essig
70 ml Eiswasser
Füllung:
2 Knoblauchzehen
etwas Butter
150 gr. in Streifen geschnittenen Bärlauch
1 Packung Sauerrahm
3 EL Topfen/Quark
3 EL Maisstärke
130 gr. gewürfelten Käse
1 Ei
Salz/Pfeffer/Muskat

Zubereitung:
im Multi mit der P-Taste zu einem Mürbteig verarbeiten (wenn

sich eine Kugel bildet ist er perfekt). 1/2 Stunde kalt stellen.

Teig zwischen Klarsichtfolie ausrollen und eine Quicheform auslegen.

2 Knoblauchzehen in etwas Butter in der CC mit K-Haken andünsten (keine Farbe nehmen lassen)

150 g in Streifen geschnittenen Bärlauch dazu und nur kurz unterrühren. Etwas auskühlen lassen.

Dann 1 Sauerrahm, 3 EL Topfen, 3 EL Maisstärke, 130 g gewürfelten (oder grob gerieben im FP) Käse und 1 Ei unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In die Form füllen und bei 180°C etwa 1/2 Stunde backen. Kurz stehen lassen und erst dann aus der Form nehmen.