

Quiche Lorraine



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Rezept Mürbeteig [hier geht es zum Mürbteig im Multi mit Messr](#)

Zutaten:

1/2 Stange Lauch (ca.)

150 g Schinken

3 Eier

1 Eigelb

200 ml Milch

200 g Sahne

100 g geriebener Käse

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Kräuter (z.B. Petersilie oder Majoran)

Zubereitung:

Wenn der Teig kurz ruht den Multi grob gespülen und gleich Lauch/Porree mit feiner Scheibe hobeln. Lauch mit etwas Öl bei mittlerer Hitze dünsten, herausnehmen u auskühlen lassen. Währendessen Schinken in Streifen od Würfel schneiden. Weiters gleich den ungewaschenen Multi mit Cutter wieder aufstecken und 3 Eier, 1 Dotter sowie 200ml Milch und 200 g Sahne, Salz, Muskatnuss kurz mixen. Schinken mit dem Lauch und dem geriebenen Käse (ich hatte Gratinkäse zu Hause), Salz und Pfeffer vermischen und Kräuter (wie zb Petersilie oder Majoran) dazu geben.

Jetzt Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Etwas größer als die Form um Teig auch auf dem Rand legen zu können. Überstehenden Teig abschneiden u Schinken/Lauch/Käse Mischung auf dem Teig verteilen u Milch Sahnemischung drüber leeren.

Quiche auf ca 170C Heissluft und unterster Ebene ca 1h backen. Vor dem anschneiden etwas stehen lassen.

Die Herstellung vom Mürbteig im Multi könnte ihr hier sehen:
[Mürbteig aus dem Multi](#)