

Quiche Lorraine

Zutaten für den Mürbeteig (Wenn es schnell gehen muss, kann man auch fertigen Quicheteig kaufen)

- 250 g Mehl Typ 450
- 150 g Butter
- 1/2 TL Salz
- 20 ml lauwarmes Wasser

Zutaten für die Migaine

- 3 ganze Eier
- 2 Eigelb
- 250 g marmorierter gepöckelter Bauchspeck am Stück
- 250 g Crème Fraîche
- Pfeffer, Muskat, Salz zum Abschmecken

Schritt 1: Der Mürbeteig

Mehl, Salz und in Flocken geschnittene, zimmerwarme Butter in eine Schüssel geben und mit den Händen vermengen. Das Wasser dazu und so lange kneten, bis ein schön homogener Teig entsteht. Zu einer Kugel formen und für 30 Minuten kühlstellen. Die Quiche-Form mit Butter fetten und ein wenig Mehl darüberstäuben und die Teigkugel rund ausrollen. Den Teig dann in die Form heben und schön entlang der Seiten hochziehen. Den Teig mit der Gabel einstechen und mit einem Backpapier auslegen. Darauf Backbohnen oder –kugeln geben, sodass keine unerwünschten Blasen entstehen. Den Teig für 15 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Ofen schieben.

Schritt 3: Die Migaine zubereiten

- Eier, Gewürze und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer etwa 10 Minuten aufschlagen. Beachtet, dass der Bauchspeck schon sehr salzig ist und ihr die Migaine, deshalb nur sehr dezent salzen solltet. Crème Fraîche dazu und zu einer homogenen Masse rühren.

Schritt 4: Den Bauchspeck vorbereiten

- Den Speck (ohne Schwarte) in etwa 1x1 cm dicke Stifte quer zur Maserung schneiden, sodass die Stücke schön gestreift sind. Die Stifte gleichmäßig über den Quiche-Boden verteilen, sobald dieser nach dem Blindbacken aus dem Ofen kommt. Anschließend die Migaine darübergießen und ab geht es in den Ofen.

Schritt 5: Quiche backen

- Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober- und Unterhitze für 30 Minuten backen.