

Quiche Lorraine



Teig:

300 g Mehl

100 g Butter oder Margarine

1 Teelöffel Salz

100 ml Wasser

Füllung:

300 g geriebener Emmentaler

300 g gewürfelten Speck oder gekochten Schinken

2 Eier

200 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Teig herstellen ½ Std, kühl stellen, danach ausrollen, Den Teig in eine runde Tartform (Quicheform) geben. Eier mit Sahne vermischen, Käse oder Schinken dazu. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in die Form dazu geben.

200 Grad circa 30-35 Minuten backen

Von Andrea und Uwe