

Quiche Lorraine

Vorbereitung

1 Stunde 15 Minuten

Ruhe-, Gar- & Backzeit

3 Stunden

Gesamtzeit

4 Stunden 15 Minuten



Dieses Rezept ist eine Kooperation mit [Meine Backbox](#).

Quiche Lorraine

10 PORTIONEN  normal

QUICHE-BODEN:

170 g Mehl Type 550
80 g Kichererbsen Mehl
70 g Deli Reform rein
pflanzliches Schmalz Zwiebel
kalt 1 Ei M
1 TL Salz

TEIGROSEN:

300 g Mehl
150 g Deli Reform das
Original
1 Ei M
1 TL Salz
100 g Schwarzwälder
Schinken veg. Alt.:
Zucchini-scheiben
etwas Deli Reform pflanzliches
Schmalz Zwiebel zum
Bestreichen

QUICHE-MASSE:

30 g Deli Reform rein
pflanzliches Schmalz Zwiebel
125 g Speckwürfel veg. Alt.:
Zucchini-, Karotten- oder
Kürbiswürfel
200 g Crème fraîche
3 Eier M
10 Stängel Schnittlauch
Etwas Salz und Pfeffer

ZUSÄTZLICH

Tarteform ø 28 cm
Rosen Teigroller

1 TEIG VORBEREITEN

Für den Quiche-Boden 170 g Mehl, 80 g Kichererbsen Mehl, 70 g kalte Margarine, 70 g Deli Reform rein pflanzliches Schmalz Zwiebel mit 1 Ei und 1 TL Salz rasch zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig flach gedrückt in Frischhaltefolie einwickeln und für mind. 1,5 Stunden kaltstellen. Für die Teigrosen 300 g Mehl, 150 g kalte Margarine, 1 Ei und 1 TL Salz rasch zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig flach gedrückt in Frischhaltefolie einwickeln und für mind. 1 Stunde kaltstellen.

2 TARTEFORM VORBEREITEN

Eine Ø 28 cm Tarteform mit Margarine einfetten oder den Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig für den Quiche-Boden zwischen zwei Backpapieren mit einem Teigroller auf Ø 32 cm ausrollen/ausstreichen. Das obere Backpapier abziehen und den Teig auf die Tarteform stürzen. Backpapier abziehen. Den Teig an den Ecken in die Form drücken und am Rand oben den überschüssigen Teig abstreichen. Tarteform kaltstellen.

3 TEIG AUFTEILEN

Den Teig für die Teigrosen in zwei Portionen aufteilen. Die erste Hälfte des Teiges zwischen zwei Backpapieren mit einem Teigroller auf 21 x 30 cm ausrollen/ausstreichen. Dazu die Backpapiere an den Rändern auf die gewünschte Größe falten und den Teig bis zu den Rändern streichen, so wird der Teig eckig und überall gleich dick. Den ausgerollten Teig kaltstellen und mit der zweiten Teighälfte ebenso fortfahren.

4 TEIG ROLLEN

Den ersten gekühlten Rosen-Teig auspacken und mit dem Teigroller in vier Bahnen rollen.

5 TEIG BELEGEN

In die Mitte der Bahn etwas pflanzliches Schmalz verstreichen. Die Bahn mit einer Scheibe Schwarzwälder Schinken belegen und den Teig der Länge nach mittig zusammenklappen.

6 ROSENFORM HERSTELLEN

Mit einem scharfen Messer in der Mitte teilen, sodass sie nur noch ca. 10–11 cm lang ist. Zu einer Rose rollen, dabei die einzelnen Blätter „aufklappen“, um die Rosenform zu erhalten. Am Rand der Tarteform entlang setzen (leicht festdrücken). So fortfahren und insgesamt 16 Rosen herstellen.

7 TEIG BACKEN

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden mit einer Gabel einstechen und für 13 Minuten vorbacken (falls vorhanden Blindbackkugeln nutzen). Für die Quiche-Masse 30 g pflanzliches Schmalz in einer Pfanne auf mittlerer Stufe schmelzen. 125 g Schinkenwürfel hinzugeben und kurz anbraten. Leicht abkühlen lassen. 200 g Crème fraîche mit 3 Eiern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 10 Stängel Schnittlauch klein hacken und hinzugeben. Die Schmalz-Schinkenwürfel zur Ei-Masse hinzugeben und verrühren. Alles in die Tarteform gießen und die Schinkenstücke nochmal etwas verteilen. Für 25–30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Etwas abkühlen lassen. Lauwarm oder kalt servieren.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>