

Quiche Lorraine

Teig

175 g	Mehl
1 TL	Backpulver
125 g	Butter
125 g	Magerquark, trocken

Belag

200 g	Schinkenwürfel
150 g	geriebener Emmentaler
200 ml	saure Sahne oder 175 g Joghurt 10%
4	Eier
	Pfeffer
	Paprikapulver



Teig

Gesiebtes Mehl und Backpulver mischen, Butterstückchen und Quark zugeben, kneten, kühl stellen.

Belag

verquirlte Eier und Sahne mischen, kräftig mit Pfeffer und Paprika würzen, Schinkenwürfel und geriebenen Käse unter mischen,

Backen

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig in gefettete Springform drücken, 10 Minuten vorbacken, Käse-Sahne-Creme darauf füllen, 55 - 60 Minuten backen.

Mittlere Schiene, nach 30 Minuten auf 2. Schiene von unten.