Rezept

Birnen-Quiche

Ein Rezept von Birnen-Quiche, am 28.04.2024

Zutaten

- **50 g** Walnusskerne
- **100 g** kalte Butter
- Salz
- **150 g** Gorgonzola
- **1 EL** Zitronensaft
- **200 g** Sahne
- Fett für die Form
- **200 g** Mehl
- **1** Eigelb
- **150 g** Schinkenspeck in dünnen Scheiben
- **3** Birnen (ca. 500 g)
- **3** Eier
- weißer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Walnusskerne fein mahlen. Mit Mehl, Butter in Stückchen, Eigelb, 2 Prisen Salz und 2 EL kaltem Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Inzwischen den Schinkenspeck in Streifen und den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Die Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Eier und Sahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig zwischen Frischhaltefolie oder auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden (28 cm Ø) nur am Boden fetten. Den Teig hineinlegen und am Rand festdrücken.

4. Die Birnenspalten und den Schinkenspeck auf dem Teig schuppenförmig anrichten. Mit den Gorgonzolawürfeln bestreuen. Die Eiersahne darüber gießen. Die Quiche im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 35 Min. backen.