

Rezept

Blätterteigquiche mit Schinken

Ein Rezept von Blätterteigquiche mit Schinken, am 09.06.2026

Zutaten

300 g aufgetauter TK-Blätterteig	300 g gekochter Schinken in dicken Scheiben
200 g Chester	3 Eier
250 g Sahne	Salz
Pfeffer	1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Teigplatten übereinander legen und auf wenig Mehl zu einem Kreis von ca. 30 cm Ø ausrollen. Die Springform kalt ausspülen, nicht abtrocknen und mit dem Teig auslegen. Dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Schinken und Käse in kleine Würfel schneiden und darauf verteilen.
2. Eier und Sahne in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Muskat würzen. Die Eier-Sahne-Mischung über den Teig in der Form gießen. Die Quiche im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Warm oder kalt servieren.