

Rezept

Krautquiche mit Apfel und Munsterkäse

Ein Rezept von Krautquiche mit Apfel und Munsterkäse, am 06.07.2026

Zutaten

110 g Mehl	1/4 TL Salz
40 g weiche Butter	1 Ei (M)
1 Dose Rieslingkraut (350 g Abtropfgewicht)	100 g Kassler
75 g Munsterkäse	1 säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)
100 g Schmand	1 Ei (M)
Salz	Pfeffer
Butter und Semmelbrösel für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 16 cm Ø (2 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 875 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Springform einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Für den Teig das Mehl mit Salz, Butter und Ei mit den Knethaken des Handrührgeräts zu Streuseln verarbeiten, dabei bei Bedarf noch 2-3 EL Wasser dazugeben.
2. Die Streusel in die Form geben und mit den Händen am Formboden und ca. 4 cm hoch am Rand festdrücken.
3. Für den Belag das Rieslingkraut gut ausdrücken. Das Kassler und den Munsterkäse in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Apfel vierteln, schälen, entkernen und klein würfeln. Alles vermischen und auf dem Teigboden verteilen.
4. Den Schmand mit dem Ei verquirlen, den Guss salzen und pfeffern und über die Krautmischung gießen. Die Quiche im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 25-30 Min. goldbraun backen. Dann die Quiche halbieren (oder auch in mehrere Stücke schneiden), auf Teller geben und servieren.