Rezept

Lieblings-Quicheteig Cafe Solo

Ein Rezept von Lieblings-Quicheteig Cafe Solo, am 24.04.2024

Zutaten

- **125 g** eiskalte Butter (plus etwas mehr für die Form)
- **1/2 TL** Salz
- **2-3 EL** Semmelbrösel (optional)
- **125 g** Quark (40 % Fett)
- **200 g** Mehl (plus etwas mehr zum Kneten)

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 große Quiche (26 cm) oder mehrere kleine | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Eiskalte Butter würfeln oder auf einer groben Gemüseraspel reiben, dann zusammen mit dem Quark, Salz und Mehl in eine große Schüssel geben. Mit der Küchenmaschine oder per Hand rasch zum Teig verarbeiten (kleine sichtbare Butterflecken sind dabei erwünscht, sie sorgen beim Backen dafür, dass der Teig luftig und blättrig wird) und dabei nicht länger als notwenig kneten. In Folie wickeln und 15 bis 30 Minuten kühlen.

2. Backofen auf 190°C vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) oder kleine Muffinsförmchen ausbuttern. Den Teig etwa 4 mm dick ausrollen (man kann ihn aber auch nur mit den Fingern in die Form drücken!) und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Möchte man verhindern, dass die Füllung durchsuppt, gibt man nun etwas Semmelbröseln auf den Teig. Mit Gemüse nach Wahl und Eier-Sahne-Guß befüllen, dann auf der zweiten Schiene von unten solange backen, bis der Rand eine goldbraune Farbe hat und die Füllung gestockt ist - das hängt natürlich stark von der verwendeten Backformgröße/Füllung ab und kann zwischen 20 und 40 Minuten liegen.