

## Rezept

# Mini-Quiches mit Speck und Käse

Ein Rezept von Mini-Quiches mit Speck und Käse, am 27.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Mehl	Salz
<b>75 g</b> kalte Butter	<b>1</b> Eigelb (Größe M)
<b>2</b> dünne Frühlingszwiebeln	<b>1 Scheibe</b> Räucherspeck (ca. 100 g)
<b>1 TL</b> Butter	<b>1 EL</b> frisch gehackte glatte Petersilie
<b>2</b> Eier (Größe L)	<b>125 g</b> Crème fraîche
<b>50 g</b> Greyerzer oder Emmentaler	Salz
schwarzer Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>4</b> ofenfeste flache Förmchen (Ø 10-12 cm)	Butter für die Form
Mehl zum Arbeiten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Förmchen fetten. Das Mehl in eine Schüssel geben. 1 kräftige Prise Salz darüberstreuen. Die Butter in kleinen Stücken und das Eigelb dazugeben. Alles mit möglichst kalten Händen schnell zu einem gleichmäßigen Teig verkneten, dabei 1-2 TL eiskaltes Wasser unterkneten. Den Teig in vier Portionen teilen, diese jeweils auf etwas Mehl rund ausrollen und in die Förmchen drücken. Den Rand etwas hochziehen. Die Förmchen mit dem Teig mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Inzwischen für den Belag Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Den Speck ohne Schwarte und Knorpel würfeln. In einer Pfanne die Butter zerlassen. Darin bei mittlerer bis starker Hitze den Speck leicht anbraten. Frühlingszwiebeln unterrühren und ganz kurz mitbraten. Petersilie unterrühren, dann die Pfanne vom Herd ziehen.
3. Den Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Mit dem Schneebesen Eier und Crème fraîche verrühren. Den Käse grob reiben und darunterrühren. Die Masse vorsichtig salzen und kräftig mit Pfeffer und Muskat würzen.
4. Die vorbereiteten Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig im heißen Backofen (Mitte) ca. 10 Min. vorbacken, dann herausnehmen.
5. Die gebackenen Teigböden jeweils mit der Speckmischung belegen und die Eiermischung darübergießen. Alles im heißen Ofen 25-30 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Die Quiches aus dem Backofen nehmen und vor dem Anschneiden mindestens 5 Min. ruhen lassen. Heiß, lauwarm oder kalt servieren.