

Quiche mit Schwarzwälder Schinken



SIE BRAUCHEN:

Für den Mürbeteig:

- 200 g Weizenmehl
- 1 Ei (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter, eiskalt
- 3 EL Wasser, eiskalt

Für den Belag:

- 200 g Schwarzwälder Schinken von SCHWARZWALDHOF, geschnitten
- 4 Eier (Gr. M)
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Prise Salz
- etwas frisch gemahlener Pfeffer, Muskat
- 125 g jungen Greyerzer Käse (oder Emmentaler Käse), am Stück
- Öl zum Einfetten

Mehl, Butter in Stückchen, Salz und Eiswasser zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Ofen auf 200 °C (Gas 3, Umluft 180 °C) vorheizen. Quicheform (Ø 26 cm) mit Öl einpinseln und mit Backpapier auslegen. Den Teig auf bemehlter Fläche kreisrund (Ø etwa 30 cm) ausrollen, Form damit auslegen und dabei einen Rand hochziehen. Boden mehrmals einstechen und im vorgeheizten Ofen, mittlere Schiene, 10 Minuten vorbacken.

Schinkenscheiben zwei- bis dreimal quer halbieren, in eine Schale legen, mit kochendem Wasser übergießen und etwa 3 Minuten ziehen lassen, rausnehmen und gut trocken tupfen. Käse in gleicher Größe zuschneiden.

Mürbeteigboden erst mit Schinkenscheiben, darüber abwechselnd mit Käse- und Schinkenscheiben belegen. Eier, Sahne, Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuss verrühren, über den Belag gießen, dabei die Form rütteln, damit die Masse gut verteilt wird. Im vorgeheizten Ofen, 2. Schiene von unten, etwa 30 Minuten backen. Nach dem Backen 5 Minuten ruhen lassen, dann in 8 Stücke schneiden und sofort servieren.

