



Ana´s Quiche

kalt zum Sunset am Strand, mit Salat, oder als Teil eines Menüs

Der Kuchen besticht durch Ana´s Geheimzutat: Herzhafte Semmelbrösel, die man sich aus herzhaften Keksen oder Crostinis mit dem Mörser selber machen kann. Es eignen sich italienische oder Oliven-Kekse.

Zutaten

2 Quicheformen (d oben 31 und 26cm, je 3cm hoch)

Mürbeteig:

400g Mehl

200g Butter

1 Eigelb

Etwas Milch

Je 1 Prise Salz und Zucker

Herzhafte Semmelbrösel (zB mit Oliven - ggf Olivenkekse oder Crostinis zu grobem Mehl zermörsern)

Belag:

6 Eier

400g Emmentaler

500g Sahne (oder Schmand)

500g Speck

Muskat, Pfeffer, kein Salz

Zubereitung

Mehl, Butter, Eigelb, Salz/Zucker und Milch zum Teig verkneten. Teig in ein feuchtes Tuch wickeln und im Gefrierschrank hart werden lassen (ca 15min, hat dann aussen eine leicht feste Oberfläche und lässt sich dann gut kneten).

Quichformen mit Backpapier auskleiden und ausgerollten Teig bei 250°G blind backen (mit Alufolie abgedeckt, Teig wird leicht braun).

Ofen auf 200°G runter nehmen.

Den Teig gleichmäßig mit den Semmelbröseln bestreuen.

Alle Zutaten für den Belag vermischen und auf die Böden mit den Semmelbröseln giessen.

Bei 200°C ca 20min backen. Die Quiche ist fertig wenn sie oben schön angebräunt ist.

