

Pikante Quiche mit Bergkäse und Speck

Für ca. 12 Stücke:

Für den Teig:

120 g eiskalte Butter 45 g eiskaltes Palmfett 210 g Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Salz 1 TL Zucker

Für den Eieguss:

3 Eier 300 g Milch Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Füllung:

2 Stiele Thymian 6 Scheiben Bacon 200 g Bergkäse

Für den Teig:

Backofen auf 190 Grad vorheizen. Eine Tarte- oder Pieform (Durchmesser ca. 26 cm) einfetten. Butter und Palmfett in sehr kleine Würfel schneiden und erneut kalt stellen (damit der Teig schön mürbe und knusprig wird) Mehl, Salz und Zucker mischen und in eine Schüssel geben. Butter und Palmfett zugeben und mit einem Handrührgerät krümelig rühren. Etwa 100-140 ml sehr kaltes Wasser nach und nach dazu geben, bis der Teig eine homogene Konsistenz hat. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zügig zu einer Scheibe pressen. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.

Für den Eieguss:

In der Zwischenzeit Eier, Milch und/oder Sahne verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Füllung:

Thymian abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Speck in ca. 1 cm große Scheiben schneiden. Käse grob reiben. Teig aus der Folie wickeln und ausrollen (ca. 30 cm Durchmesser). Teig in die Form geben und am Rand etwas andrücken. Zunächst ein wenig Käse auf den Boden streuen. Danach Bacon und Thymian darauf verteilen. Dann den übrigen Käse, bis auf eine gute Handvoll, auf dem Bacon verteilen. Den Eieguss darüber gießen. Restlichen Käse darauf verteilen. Im Backofen ca. 35 Minuten goldbraun und knusprig backen. Herausnehmen, etwas ruhen lassen und Ofen- oder lauwarm servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Cynthia Barcomi am 06. August 2013